Alcaldía de Aguazul

INFORME DE SUPERVISIÓN
CONTRATO DE PRESTACIÓN DE
SERVICIOS No. 0387 DEL 10 DE FEBRERO DE 2026
ACTA PARCIAL 01

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No.	0387 DEL 10 DE FEBRERO DE 2026
CONTRATANTE:	MUNICIPIO DE AGUAZUL
NIT:	891.855.200-9
CONTRATISTA:	CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL
NIT:	902.032.538-1
REPRESENTANTE LEGAL	DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA
C.C:	1.116.551.773
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA
VALOR INICIAL:	QUINIENTOS UN MILLON OCHOCIENTOS OCHENTA MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE PESOS M/CTE ($501.880.327).
PLAZO:	OCHO (8) MESES Y/O CIENTO TREINTA Y SEIS (136) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
FECHA ACTA DE INICIO:	13 DE FEBRERO DE 2026
FECHA DE TERMINACIÓN INICIAL:	12 DE OCTUBRE DE 2026

CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO, en calidad de Supervisor de la Secretaría de Educación y Cultura Municipal, y con apoyo de la profesional contratada; nos permitimos presentar informe de supervisión para el pago del acta informe parcial No. 1 del contrato No. 0387 del 10 de febrero de 2026 correspondiente al periodo de ejecución comprendido del 13 de febrero de 2026 y hasta el 31 de Marzo de 2026, según informe de ejecución entregado por el contratista del Consorcio Alimentando Futuro Aguazul; Donde se evidencia y corrobora que dio cumplimiento de las actividades contractuales, como operador del programa de alimentación escolar – PAE modalidad "Preparado en Sitio" y CCT "comida caliente transportada", el cual se presenta en los siguientes términos:

1. ANTECEDENTES CONTRACTUALES

PRIMERO: El día 10 de febrero de 2026, el Municipio de Aguazul, suscribió con CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL, el contrato de prestación de servicios No. 0387 de 2026; cuyo objeto es: PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.

SEGUNDO: El plazo pactado del contrato No. 0387 del 10 de febrero de 2026, es de Ocho (8) meses, DURANTE LOS CUALES SE HARÁ EL SUMINISTRO EFECTIVO POR CIENTO

TREINTA Y SEIS (136) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, contados a partir de la suscripción del acta de inicio, y se procede a entregar desde la aprobación de la fase de alistamiento es decir a partir del día 16 de febrero de 2026 con fecha de finalización inicial 12 de octubre de 2026. Para un total de raciones contratadas de **(54.536).**

DOCUMENTOS DE LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

El contratista de CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL, según Contrato No. 0387 de 2026, cumplió con los requisitos de firma y perfeccionamiento del contrato contemplados en la **CLÁUSULA VIGÉSIMA OCTAVA- EJECUCIÓN** el presente contrato para su ejecución: a) Perfeccionamiento, b) Registro Presupuestal, c) Presentación de póliza por parte del CONTRATISTA y aprobación de la misma por parte del MUNICIPIO, d) pago de tasas, impuestos y contribuciones a las que haya lugar de conformidad con lo establecido en el estatuto de rentas municipal, e) Pago de estampillas Procultura, f) Pago de estampilla Pro-Bienestar del Adulto Mayor g) Tasa pro-deporte. H) Acta de inicio cumplimiento de los literarios anteriores.

APROBACIÓN DE GARANTÍAS

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

RELACIÓN CUMPLIMIENTO PÓLIZAS

NOMBRE AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMAS ASEGURADOS	NUMERO PÓLIZA	ASEGURADOR
CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO	13/02/2026	15/04/2027	$50.188.032.70	57-44-101009304	SEGUROS DEL ESTADO S.A
SALARIOS PRESTACIONES SOCIALES E INDEMIZACIONES LABORALES	13/02/2026	15/10/2029	$25.094.016.35	57-44-101009304	SEGUROS DEL ESTADO S.A
CALIDAD DEL SERVICIO	13/02/2026	15/04/2027	$50.188.032.70	57-44-101009304	SEGUROS DEL ESTADO S.A

Póliza aprobada por la Oficina Asesora Jurídica del Municipio

NOMBRE AMPAROS	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA	SUMAS ASEGURADOS	NUMERO PÓLIZA	ASEGURADOR
RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL	13/02/2026	15/10/2026	$350.181.000	57-40-101004060	SEGUROS DEL ESTADO S.A

Póliza aprobada por la Oficina Asesora Jurídica del Municipio

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

2. ESCENARIO GENERAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

A la fecha del presente informe el cual corresponde a los periodos ejecutados del 13 de febrero al 31 de marzo de 2026, se establece como porcentaje de ejecución del plazo contractual del

35,29%, de acuerdo a los días trascurridos desde la firma del contrato, como se detalla a continuación:

Para el análisis del presente informe se incluye la información suministrada por el contratista de **CONSORCIO ALIMENTANDO FURUTO AGUAZUL** Contrato No. 0387 de 2026 del 10 de febrero de 2026 en cuanto a la entrega y ejecución del mismo con los soportes y evidencias documentados:

EJECUCIÓN DEL CONTRATO 0387/2026

EJECUCIÓN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0387 DE 2026	
Plazo total de ejecución Contratado:	Ocho (8) meses
Plazo días calendario escolar:	136 días Calendario Escolar
Fecha Acta de inicio:	13 febrero de 2026
Fecha de corte del presente informe:	31 marzo de 2026
Total, Raciones Contratadas:	54.536
Total Raciones ejecutadas periodo mes febrero:	5.192
Total Raciones ejecutadas periodo mes marzo:	5.726
Tota Raciones por ejecutar:	43.618
Número días transcurridos del plazo de ejecución:	48 días calendario
Porcentaje de ejecución del contrato en tiempo:	35,29%
Número de días por ejecutar del plazo contratado:	192 días calendario
Porcentaje por ejecutar del contrato en tiempo:	64,71%

BALANCE FINANCIERO CONTRATO DE SERVICIOS No. 0387 DE 2026

CONCEPTO	VALOR CONTRATADO	VALOR EJECUTADO A PAGAR	VALOR POR EJECUTAR	% Tiempo EJECUCIÓN
VALOR DEL CONTRATO	$501.880.327,00	-	-	-
INFORME PARCIAL No. 1	-	$101.181.845,68	-	20,11%
DESCUENTOS	-	$266.071,66	-	-
VALOR POR EJECUTAR	-	-	$400.964.552,98	-
VALOR TOTALES	**$501.880.327,00**	**$100.915.774,02**	**$400.964.552,98**	**79,89%**

3. VERIFICACIÓN DE INFORME PARCIAL No. 1 CONTRATO No. 0387 DE 2026

El contratista CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL, radicó el informe parcial No. 1 del contrato No. 387 de 2026 del periodo comprendido del 13 de febrero al 31 de marzo de 2026, donde allegó DOS (02) carpetas; en relación con el Contenido al Componente Financiero, Componente Técnico – Administrativo que van en la carpeta 1, del Anexo # 1 hasta el Anexo # 10. Y la segunda carpeta del anexo # 11 hasta el anexo # 27.

De igual manera, esta supervisión anexa la carpeta 3, la cual contiene la documentación de la fase de alistamiento, con la respectiva aprobación por parte de esta supervisión.

CARPETA No. 1

Anexo 1. Documentos de contenido legal (documento consorcial, pago estampillas, certificación bancaria, pólizas y aprobación de pólizas, minuta, acta de inicio).
Anexo 2. Comprobantes de pago, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, copia de las planillas de seguridad social del recurso humano, conceptos médicos, acta entrega de dotación y certificados de manipulación de alimentos.
Anexo 3. Copia de las actas de comité PAE.
Anexo 4. Certificaciones de la prestación de los servicios emitidos por la Institución Educativa.
Anexo 5. Formatos de Registro y Control Diario de Asistencia de los titulares de derechos
Anexo 6. Registro fotográfico de la prestación de servicio
Anexo 7. Correspondencia✓
Anexo 8. Acta de entrega de inventarios unidades aplicativas
Anexo 9. Cotizaciones y facturas de mantenimientos
Anexo 10. Registro asistencia capacitación

CARPETA No. 2
Anexo 11. Documentos vehiculo transportador de alimentos
Anexo 12. Registro fotográfico transporte CCT
Anexo 13. Resultados de muestras de alimentos para análisis microbiológico y Anexo 13 documentos del laboratorio Aqualim
Anexo 14 Registro de contramuestras
Anexo 15 Registros plan de saneamiento y documentos fumigación
Anexo 16 Remisiones de materia prima y de elementos e insumos de aseo
Anexo 17 Reporte de compras locales
Anexo 18 Solicitudes y autorizaciones de intercambios
Anexo 19 Documentos de proveedores de pollo y carne
Anexo 20 Certificaciones de la Instituciones Educativas de madres con hijos estudiantes
Anexo 21 Registro fotográfico rotulado productos
Anexo 22 Registro fotográfico contramuestras
Anexo 23 Registro fotográfico limpieza y desinfección
Anexo 24 Registro fotográfico gramaje
Anexo 25 Registro fotográfico entrega de víveres
Anexo 26 Registro fotográfico fichas de visibilidad
Anexo 27 Registro fotográfico dotación

CARPETA No. 3
Fase de alistamiento todo lo relacionado para dar inicio al programa de alimentación escolar PAE Vigencia 2026 Contrato No. 0387 de 2026.

Las actividades desarrolladas y ejecutadas por parte del contratista Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, contrato No. 0387 de 2026, durante el periodo del 13 de febrero de 2026 al 31 de marzo de 2026, se evidencian así:

1. *Presentar para validación y aprobación por parte de la Supervisión, en medio físico, todos los documentos que conforman la etapa de Alistamiento (de acuerdo a lo estipulado en el anexo Técnico, Administrativo, y financiero), según los lineamientos Técnicos –*

Administrativos, los estándares y Anexos del PAE, los cuales serán de estricto cumplimiento por parte del Operador durante la ejecución del contrato.

El operador de Consorcio Alimentando Futuro Aguazul presento los documentos para validar, verificar y aprobar la fase de alistamiento de conformidad de acuerdo a los Lineamentos Técnicos-Administrativos y financieros establecidos en la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, corroborando todos los documentos y anexos del Programa de alimentación escolar PAE en la ejecución del contrato No. 0387 de 2026, la cual, se verificó y avaló por la profesional de apoyo a la supervisión y el supervisor del contrato; se anexaron los siguientes documentos:

1. Plan de Saneamiento
   1.1. Programa de limpieza y desinfección
   1.2. Programa de residuos
   1.3. Programa de control de plagas
   1.4. Programa de suministro de agua potable
2. Plan de rutas de distribución.
3. Programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.
4. Plan de capacitación.
5. Plan de muestreo Microbiológico y de contramuestras.
6. Adopción Ciclos de Menú
   6.1. Minuta patrón
   6.2. Ciclos de menú
   6.3. Lista de Intercambios
   6.4. Guía de preparación
7. Plan de Hábitos Saludables.
8. Formatos
9. Contratos, afiliaciones, entrega de dotación, conceptos médicos.
10. Inventarios comedores escolares.

Se verificó los planes y programas soportados con sus respectivos cronogramas donde corresponden; la supervisión hizo la correspondiente revisión y verificación dando el concepto de Aprobado de los documentos entregados en la carpeta de la fase de alistamiento el cual se da inicio satisfactoriamente al programa de alimentación escolar PAE del Contrato No. 387 de 2026.

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

El contratista de Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, realizo durante la fase de alistamiento con los delegados de la Instituciones Educativas, la verificación y entrega de los inventarios como se evidencia en las copias de las actas y formatos de recibo de los inventarios realizados a cada unidad aplicativa; en las cuales se corrobora Instalaciones, mobiliarios, utensilios de cocina, menaje y equipos de cada una de las instituciones y sedes educativas del área urbana del municipio de Aguazul, para dar inicio a las actividades de preparación de los alimentos en sitio

(Carlos Pizarro, Isidro Alba Guio, Santo Domingo Savio, Porvenir) y comida caliente trasportada (San Carlos), **Ver Anexo 8.** Actas de entrega de inventarios unidades aplicativas.

También de llevo a cabo la limpieza y desinfección en las unidades aplicativas para dar inicio al buen desarrollo de las actividades de preparación y entrega de las raciones del complemento alimentario del programa PAE, se realiza anexo del registro fotográfico de la limpieza y desinfección de cada comedor escolar donde se prepararon los alimentos en sitio y limpieza sede de San Carlos. **Ver Anexo 23:** Registro fotográfico limpieza y desinfección.

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

Durante la fase de alistamiento se llevó a cabo la realización de mantenimiento preventivo a los equipos entregados en el inventario de la unidad aplicativa de acuerdo al cronograma de mantenimiento para dar inicio a las actividades de operación y ejecución del contrato; para el periodo del mes de febrero de 2026 y el mes de marzo de 2026 se realizó mantenimiento correctivo a las instalaciones y acometidas del servicio de gas natural, mantenimiento de estufas industriales, reconexión del servicio de gas en las sedes Santo Domingo Savio y El Porvenir, mantenimiento correctivo y cambio del motor de los ventiladores y mantenimiento preventivo en general del nevecon que se encuentra en la sede de Isidro Alba Guio, como se evidencia en el registro fotográfico, dichos costos están evidenciados en el informe # 1 presentado por Consorcio Alimentando Futuro Aguazul; **Ver Anexo 9:** Cotización y facturas por valor mantenimiento preventivo y correctivo de instalación del servicio y equipo.

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

Durante la ejecución del contrato No. 387 de 2026 para el periodo del 13 al 28 de febrero de 2026 y del 1 al 31 de marzo de 2026, no se ha reportado ninguna anomalía en la entrega de las raciones entregadas a los beneficiarios.

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

Durante el periodo del mes de febrero y marzo de 2026, el CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL en la fase de alistamiento aporto a la Supervisión del CTO 387 de 2026 del Municipio de Aguazul los formatos oficiales expedidos por la UaPA, correspondientes a los manuales y programas requeridos para el desarrollo y ejecución del programa PAE vigencia 2026, estos formatos y papelería se han venido implementando según el ámbito de aplicación y cada uno de ellos tiene inmersa la imagen institucional del MEN, la Alcaldía de Aguazul y el operador.

Dichas evidencias de la divulgación, se encuentran debidamente publicados en cada uno de los comedores escolar beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE; a través de un pendón ubicado en un lugar visible a la entrada, donde se puede visualizar, leer y revisar la información suministrada, dicha información se encuentra publicada de acuerdo a los formatos expedidos por la UAPA.

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

En el desarrollo de las actividades de producción, distribución y entrega del alimento escolar del programa PAE vigencia 2026 para el presente informe parcial No. 1, no se presentó ningún reporte sobre algún estado de salud comprometedor que impida a los manipuladores de alimentos que laboran diariamente en la unidad aplicativa en el proceso de elaboración de los componentes del menú y que pudieran representar riesgo de contaminación o forma de contagio y por tal razón **CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL**, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, conocen bien el funcionamiento del programa PAE tienen experiencia en este proceso, saben y conocen el manejo de la minuta patrón y su preparación de los alimentos para cada ciclo de entrega teniendo en cuenta los aspectos higiénicos-sanitarios, distribuyen la raciones de acuerdo a lo establecido para cada entrega diaria para la población focalizada del programa. De igual manera las manipuladoras, realizan el diligenciamiento de los formatos contemplados en el plan de saneamiento básico.

En la ejecución del contrato, el recurso humano están vinculadas 8 personas manipuladoras de alimentos 4 de ellas vinculadas de tiempo completo y las otras 4 personas se vincularon de medio tiempo, para llevar a cabo el desarrollo de las actividades de entrega de las raciones del complemento alimentario y cumplieron con las labores correspondientes y funciones asignadas y contempladas en el contrato de trabajo, todos los soportes y evidencias están en la carpeta # 1 del Anexo 2 del informe parcial No. 1, y en la carpeta # 3 de la fase de alistamiento anexo 9; contrato de vinculación, comprobante de pago nomina - transferencia, pago Seguridad social y parafiscales, afiliación salud, certificado ARL, certificación pensión, certificado médico de ingreso, certificado manipulación de alimentos, certificado Comfacasanare y registro entrega de dotación personal. CAFA reporta y cumple con la documentación que lo corrobora y soporte del pago correspondiente de nómina. **Ver Anexos 2.** Contratos recurso humano, comprobantes de pago de nómina, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, certificados

médicos, afiliación a salud, certificado ARL, certificado Comfacasanare, certificado manipulación de alimentos y entrega de dotación personal.

Para la ejecución del contrato de prestación de servicios CTO No. 387 de 2026 CAFA conto con el recurso humano necesario Manipuladoras de alimentos y los profesionales contratados para garantizar la correcta prestación del servicio y a su vez cumplir con cada uno de los lineamientos técnicos – administrativos y financieros que requiere el programa de alimentación escolar PAE. El equipo de trabajo está conformado de los siguientes así:

No	NOMBRECOMPLETO	CEDULA No.	CARGO	VINCULACIÓN
1	Jhon Jairo Martínez Sierra	74.755.514	Coordinador General	Contrato Prestación de Servicios
2	Clarena María Camejo Bareño	1.118.528.472	Técnico Administrativo	Contrato Trabajo por Obra o Labor Determinada
3	Graciliana Barrera Contreras	47.430.185	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
4	Mercedes Prada Rivera	33.646.762	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
5	Rosa Elena Sierra Espinel	24.227.410	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
6	María de Jesús Barrera Riaño6596	51.787.306	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
7	Deisy Nathaly Cubides Prada	1.116.542.133	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
8	Yenny Mabel Rosas Palacios	33.647.043	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
9	Maria Eliza Preciado Torres	46.362.507	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
10	María Matilde Ortega Fonseca	24.228.156	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada

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

En la carpeta de la fase de Alistamiento al inicio del programa PAE vigencia 2026, aprobada por parte de la supervisión del contrato No. 387 de 2026 esta soportado y anexó el Plan de Capacitación del personal manipulador de alimentos anexo 4 y en el informe parcial No. 1 carpeta 1 en el anexo 10, dando cumplimiento al plan de capacitación en el Cronograma de la capacitación al personal de manipulación de alimentos para el periodo del mes de febrero al inicio del programa se realizó capacitación para todo el personal manipulador de alimentos, cumpliendo a cabalidad con la temática prevista en el tiempo y duración convocada; la temática estuvo relacionada en los temas: Formación en educación sanitaria de alimentos, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, minuta patrón y ciclos de menús, limpieza y desinfección, manejo de temperaturas, salud y seguridad en el trabajo manejo y disposición de residuos solidos y atención al usuario. A continuación se relacionan los anexos como soporte y evidencia del desarrollo de esta actividad No. 7.

Lo que correspondió a la entrega de dotación Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, previamente hizo entrega de la dotación completa para cada una de las 8 manipuladoras de alimentos al inicio del programa PAE, soporte documentado en el informe No. 1 carpeta No. 1 anexo 2. Se hizo entrega para cada manipulador de alimentos contratadas por CAFA la cual consta de blusa blanca manga corta, pantalón blanco largo, peto impermeable, zapatos blancos, gorro, tapabocas y guantes, cumpliendo a cabalidad los requerimientos contractuales y normativos sanitarios que rigen en Colombia para este efecto. **Ver Anexo 2.** Planilla de entrega de dotación personal. **Ver Anexo 10.** Registro – planilla de asistencia capacitación recurso humano. **Ver Anexo 27.** Registro fotográfico entrega dotación.

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

Para el periodo del mes de febrero y marzo de 2026, se dio cumplimiento a esta actividad mediante la entrega oportuna de los víveres e insumos en los establecimientos educativos donde se preparan los alimentos en las Cuatro (4) unidades aplicativas acorde con los cupos de la población beneficiaria alimentos preparados en sitio, en la distribución de los víveres e insumos es realizada por el vehículo transportador contratado por CAFA, cumpliendo con la documentación reglamentaria vigente y cumplen con los requisitos exigidos en la normatividad vigente según la Resolución 2505 del 2004 del Ministerio de Transporte y Resolución 2674 del 2003 del Ministerio de Salud y Protección Social.

El Vehículo de transporte cumple con el concepto sanitario favorable exigido por las autoridades competentes, asegurando así que el transporte y manejo de los alimentos se realice bajo condiciones óptimas de higiene y seguridad, garantizando la calidad e inocuidad de los productos suministrados, y cumple con los requisitos Acta de inspección sanitaria. Los soportes de documentos del vehículo contratado se encuentran vigentes a la fecha del presente informe de ejecución de actividades; En este informe parcial de actividades desarrolladas No. 1 carpeta # 2 del CTO 0387 de 2026 en la entrega y distribución de víveres e insumos como soporte y evidencia los documentos del vehículo y el registro fotográfico en los siguientes anexos; **Ver Anexo 11.** Documentos vehículo transportador de alimentos. **Ver Anexo 25.** Registro fotográfico entrega de víveres e insumos.

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

Según el plan de muestreo microbiológico anexo en la carpeta de la fase de alistamiento anexo 5, esta soportado el cronograma para llevar a cabo el desarrollo de esta actividad No. 9, cada vez que se designe realizar para cumplir con lo previsto en la ejecución del programa; por parte del contratista Consorcio Alimentando Futuro Aguazul cumplió con esta actividad 9 según el cronograma estipulado se toma las muestras microbiológica a los alimentos de alto riesgo en salud pública de acuerdo con la clasificación establecida en la resolución 719 de 2015, del Ministerio de salud y protección social, El operador de CAFA presenta en el informe parcial No. 1 carpeta # 2 esta soportado como evidencia los resultados del muestreo microbiológico y su respectivo documentos del laboratorio que realiza las muestras microbiológicas; **Ver Anexo 13.** Resultados de muestras microbiológicas. Y los documentos del laboratorio Aqualim contratado por CAFA.

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

Para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos entregados en el programa de alimentación PAE, se establece la obligatoriedad por parte del operador de conservar dos contra muestras diarias, de cada uno de los alimentos de la ración del menú del día a entregar al constituirse como una parte crucial del proceso de análisis y control de calidad, ya que a través de estas se permite verificar la exactitud y confiabilidad de los resultados obtenidos en la muestra original. Su importancia radica en que sirven como una segunda oportunidad para evaluar la calidad del alimento y detectar posibles errores o inconsistencias en el análisis inicial en caso de un evento adverso asociado a una Enfermedad Transmitida por Alimentos acorde con la (ETA).

En la fase de alistamiento en la carpeta contenido # 5 esta soportado la planilla del cronograma de las tomas de las contramuestras dependiendo a cada una de las tres unidades aplicativas que se estipulan allí y en las fechas correspondientes, por semana se rotan para realizar las tomas diariamente y guardarlas debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto con el respectivo gramaje que lo estipula el anexo técnico – administrativo y financiero. Se realiza esta actividad de toma de las contra muestras de los alimentos preparados en sitio en proporción de cada componente del menú día que debe ser de 200 gr y 200 ml Gramaje y almacenados en bolsas herméticas estos alimentos se rotula para ser almacenados de acuerdo con el protocolo previsto del producto con un mínimo de tiempo de Setenta y dos horas (72) en condiciones de refrigeración, los cuales se descarta al cumplir el cuarto día se sacan dichas muestras y se desechan. En el desarrollo de esta actividad se evidencia en el registro fotográfico de la toma contra muestras durante la ejecución del periodo mes de febrero y mes de marzo de 2026 en la sede educativa que le corresponda llevar a cabo el registro en la planilla y el registro fotográfico como se evidencia en la actividad 10 del informe parcial No. 1 carpeta # 2 presentado por el operador de CAFA el cual se diligencia la planilla registro formato toma diaria como se soporta en el siguiente anexo. **Ver Anexos 14.** Registro toma de contra muestra preparado en sitio. **Ver Anexos 22.** Registro fotográfico contramuestras periodo mes febrero y marzo de 2026.

Nota: *Es de aclarar que para el presente periodo febrero y marzo, únicamente se tomó una contra-muestra diaria, por lo tanto, se realizará el respectivo descuento.*

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

Durante el periodo ejecutado del 13 al 28 del mes de febrero y del 1 al 31 de marzo de 2026, en el desarrollo de las actividades del contrato No. 387 de 2026, se dio cumplimiento con las condiciones de rotulado en los víveres – materia prima que han ingresado a las unidades aplicativas según su condición y en concordancia con los requerimientos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

El etiquetado y/o rotulado de alimentos juega un papel fundamental en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, dado que a través del Consorcio Alimentando Futuro Aguazul puede tener a la mano información crucial de los productos que están comprando, adquiriendo y siendo entregados en el programa de alimentación escolar no solo es un documento de responsabilidad sino también de calidad del cual es requerido para su manejo, consumo y conservación del alimento. En el desarrollo de esta actividad se puede evidenciar en el registro fotográfico del informe parcial No. 1. Se anexan soportes documentales como evidencia en los siguientes anexos. **Ver Anexo 21.** Registro fotográfico rotulado productos.

De igual manera se cumple con el abastecimiento de agua potable en cada sede educativa donde se presta el servicio de alimentación escolar. Se anexan soportes en los siguientes anexos. **Ver Anexo 15.** Registros plan de saneamiento y documentos.

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

Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, de acuerdo a la ejecución del contrato No. 387 de 2026, ha cumplido a cabalidad con la entrega de los Víveres en buen estado productos en óptima calidad correspondientes, se lleva a cabo la logística de remisión de la entrega de víveres en cada unidad aplicativa donde se preparan los alimentos escolares y la entrega respectiva también de los elementos de limpieza, aseo y desinfección para cada sede educativa, para el periodo del 13 al 28 del mes de febrero y del 1 al 31 de marzo de 2026, las entregas se efectuaron de conformidad a los cupos asignados, programación del ciclo de menú establecidos. En el informe parcial No. 1 se adjunta copia de las respectivas remisiones de la materia prima evidenciado los soportes así: **Ver Anexos 16.** Remisiones de materia prima y de elementos e insumos de aseo.

No hubo necesidad de diligenciar ningún formato de reposición, faltantes o devoluciones en el tiempo no superior a 24 horas, por tal razón no hay anexo en ninguna unidad aplicativa. Se desarrollo esta actividad No. 12 a cabalidad y dando cumplimiento a la misma.

13. *El vehiculo para el transporte de la comida caliente, debe ser de uso exclusivo para el transporte de alimentos del programa PAE y deben garantizar que los alimentos conserven su calidad e inocuidad y temperaturas acorde con la naturaleza de los productos, así como cumplir con la normatividad sanitaria establecida en el decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social o demás normas que las complementen sustituyan o modifiquen. Ver especificaciones en el anexo técnico, administrativo y financiero.*

El vehículo de transporte de alimentos, es de uso exclusivo para el transporte del alimento escolar para la sede educativa contemplada en el Plan de rutas establecidas en la fase de alistamiento al inicio del programa PAE, igualmente cumple con la documentación completa del vehiculo vigente como se evidencia en el Informe de Ejecución No. 1 carpeta # 2 en el anexo 11 presentados por el operador, de acuerdo a los requisitos higiénicos sanitarios exigidos en la normatividad vigente, Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

Se cumple con todos los requisitos reglamentarios vigentes, para el cual se dio cumplimiento del desarrollo de esta actividad sin ningún contratiempo de entrega de los alimentos transportados caliente (CCT); de igual manera, en el vehiculo se evidencia los logos de "Transporte de Alimentos" marca visible, se identifica en las revisiones completa limpieza para el cargue de cada día, cuenta con las estivas de un mínimo de 5 cm de altura, contando con el registro sanitario vigente con un porcentaje de cumplimiento como se evidencio en el anexo de los documentos de soporte del vehiculo de transporte CCT, el cual también los lleva en fisico y se ubican en el vehiculo todos los documentos requeridos cumpliendo así mismo con esta actividad No. 13. Para evidencia de este periodo mes de febrero y mes de marzo de 2026 en esta actividad se soporta con los documentos de los vehículos transportadores de alimentos Viveres e insumos y el vehículo que transporta la comida caliente – CCT y los registros fotográficos en el informe No. 1 presentado por el operado de CAFA del contrato 0387 de 2026 y en los siguientes anexos se soporta; **Ver Anexo 11.** Documentos del vehiculo transportador de alimentos y vehiculo Transportador de CCT. **Ver Anexo 12.** Registro fotográfico del transporte – CCT.

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

Durante el periodo de ejecución del contrato de prestación de servicios No. 0387 de 2026 del 10 de febrero de 2026, el operador de Consorcio Alimentando Futuro Aguazul se vinculó comercialmente con los siguientes establecimientos y/o proveedores de; Pollo, Distribuidora Superlineas del Casanare, ubicado en la calle 40 No. 8°– 04 de la ciudad de Yopal y el proveedor de Carne de res, Expendio de carnes Exporcarnes, ubicado en la calle 11 No. 18 – 54 del

municipio de Aguazul, el cual han venido suministrando estos productos para llevar a cabo la entrega del complemento proteico de la mejor calidad utilizado para el proceso de elaboración de los alimentos del programa PAE en las unidades aplicativas preparado en sitio y CCT, son los mismos proveedores en ejecución del contrato que se hizo referencia en la entrega de los documentos correspondientes al inicio del programa PAE el cual están soportados y documentados en el informe parcial No. 1 en la carpeta # 2 del anexo 20 del contrato 0387 de 2026 están soportados y evidenciados cumpliendo con la documentación de Proveedores de carne y pollo, se verifico e inspecciono la idoneidad del producto según lo definido por el INVIMA y cumplen con los aspectos higiénico sanitario y de inocuidad exigidos por las autoridades sanitarias garantizando así la seguridad alimentaria de los beneficiarios del programa.

Se da continuidad con estos mismos dos proveedores de carme y de pollo, no se realizó ningún cambio; por lo tanto, no se hizo necesario la solicitud de autorización para realzar algún cambio en el contrato de la prestación de servicio de complemento alimentario jornada mañana.

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

En relación a las compras públicas locales para el periodo del mes de febrero y mes de marzo de 2026, el operador presenta los soportes de compras y adquisiciones en el ámbito local, principalmente de alimentos e insumos, para la prestación del servicio alimentario y entrega de las raciones de los componentes correspondientes a los ciclos de menús según corresponde cada minuta, se registra y reporta sobre sus compras el porcentaje mínimo requerido del 30% de las compras públicas locales a pequeños productores con lo cual se está contribuyendo en la recuperación y fortalecimiento de la economía regional, y a su vez traduciéndose en beneficios para la operación del programa PAE.

En este sentido, el operador para el presente periodo, reporta y registra según lo requerido las compras locales a los pequeños productores registrados en la Secretaria de Agricultura Departamental, de acuerdo a la Ley 2046 de 2020 y su decreto reglamentario 248 de 2021, adjuntado copia de facturas de compra a proveedores de los productos suministrados respectivamente, soportes de pago y documentos según se requiera CAFA cumplió con lo requerido del 30% de las compras públicas locales en el desarrollo de esta actividad No. 15 del CTO 0387 de 2026, a continuación se evidencia y documenta dicha relación en el presente informe parcial No. 1 anexando así; **Ver Anexo 17**. Reporte compras públicas locales del 13 de febrero al 31 mes de marzo de 2026.

RELACIÓN COMPRAS PÚBLICAS LOCALES MES DE FEBRERO Y MES DE MARZO DE 2026 DEL CTO 0387 DE 2026 CAFA

PRESUPUESTO ESTABLECIDO PARA COMPRA DE ALIMENTOS	$	3.975,10
PRESUPUESTO ESTABLECIDO PARA PRODUCTOS AGRICOLAS, PRODUCIDOS O PROCESADOS EN LA REGIÓN	$	3.975,10
DIAS DE SERVICIO DEL 16 DE FEBRERO AL 27 DE MARZO DE 2026		
RACIONES ENTREGADAS		10918
VALOR A SOPORTAR PARA COMPRAS PÚBLICAS LOCALES	$	13.020.043

COMPRAS LOCALES FEBRERO-MARZO

ITEM	FAC-CTA	PROVEEDOR	NOMBRE COMERCIAL	DIRECCIÓN	MUNICIPIO	PRODUCTOS	VALOR
1	001-002	OLIVERIO LEMUS RODRIGUEZ	NA	CLL 15 # 11-38	AGUAZUL	PIÑA	$ 301.600
2	FEV11-7629-7630	XIMENA ANDREA DIAZ INOCENCIO	LACTEOS VILLA SARA	TV 4A No. 4-61	AGUAZUL	QUESOS	$ 841.500
3	FVE119-FVE42	SONIA ALEJANDRA REY ARCINIEGAS	EXPOCARNES	CLL 11 # 18-54	AGUAZUL	CARNE	$ 867.340
4	FVE119-FVE42	DISTRIBUIDORA SUPER LINEAS DEL CASANARE SAS		CL 40#8A-04	YOPAL	POLLO	$ 403.026
5	ANY4	ALIMENTOS NUTRIVA SAS		CR 20#37-26	YOPAL	FRUVER	$ 970.165
6	FV-42	TEAM MYC SAS		CR 14A BIS 36-82	YOPAL	HUEVOS DE CODORNIZ	$ 268.000
7	DS3027-DS4258	NIDIA FRANLEY HUERTAS SANABRIA	EL PUNTO DEL PLATANO	CENTRAL DE ABASTOS	YOPAL	PLATANO	$ 153.000
8	001-002	MARIA LILIANA MENDOZA MENDEZ	NA	CR 15B # 23A-69	AGUAZUL	PANADERIA, TUNGOS Y ENVUELTOS	$ 4.714.800
9	001-002	ESPERANZA DIAZ FONSECA	SUMINISTROS EL BUEN SABOR	FCA CAMPOALEGRE	AGUAZUL	MANDARINA Y CUAJADA	$ 2.377.000
10	PEC567497-PEC7111717-PEC7116995-PEC3109303-ELC1197429-FEC2171719-PEC3109310-ELC1198418-PEC7112112-PEC7119713-ELC1198834-FEC2174392-ELC1199998	CENTRO FRUVER DEL LLANO S.A.S	CENTRO FRUVER	CR 17 # 15 08	AGUAZUL	FRUVER	$ 2.490.582
						TOTAL	$ 13.387.013

DUVAN STEVEN MENDOZA MENDOZA
R/L CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL

FUENTE: FACTURAS DE COMPRAS PUBLICAS LOCALES MES FEBRERO Y MARZO DE 2026.

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

El contratista cumplió con el porcentaje del 20% del personal contratado como manipulador de alimentos corresponde a padres de familia de los usuarios priorizados del programa PAE del contrato No. 0387 de 2026, priorizando que son madres de familia de los usuarios del programa y del cual no pertenecen al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia como está regido en la Resolución 0335 de 2021, las Certificaciones de la Institución Educativa "madre con hijo estudiante del I.E esta soportada la evidencia en el informe parcial No. 1 de actividades desarrolladas carpeta # 2; para el periodo del mes de febrero y mes de marzo de 2026 continuaron las dos manipuladora de alimentos que hacen parte activa del 20% que requiere el desarrollo de la actividad No. 16 por tal razón se anexo el documento que certifica que es un padre de familia de un usuario, y que hace parte activa del programa de alimentación escolar PAE. **Ver Anexo 21.** Certificaciones de las instituciones educativas de madres con hijos estudiantes.

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

Desde el inicio del programa de alimentación escolar el contratista presento en la fase de alistamiento los pendones con la información del PAE vigencia 2026, descrita en el anexo técnico-administrativo y financiero; publicación el cual fueron aprobados para la divulgación del programa de alimentación escolar soporte en la carpeta # 3 fase de alistamiento anexo 6, el operador de CAFA presenta registro fotográfico del pendón que contiene fichas de visibilidad divulgando el programa de alimentación que contiene la información de:

- Diseño Ficha Técnica de visibilidad PAE
- Minuta Patrón
- Ciclos de Menús
- Lista de intercambios
- Canales de comunicación

De igual manera en las visitas realizadas por la supervisión se evidencio el pendón con la publicación de la información del programa de alimentación escolar PAE en cada sede educativa así: ISIDRO ALBA GUIO, CARLOS PIZARRO, SAN CARLOS, SANTO DOMINGO Y EL PORVENIR del área urbana del Municipio de Aguazul, están se encuentran ubicadas en un lugar visible a la entrada de cada comedor escolar y en la sede de San Carlos – CCT donde se distribuye y entrega las raciones de alimentación escolar, dando cumplimiento a esta actividad y presentado en el informe parcial No. 1 como se evidencia y soporta. **Ver Anexo 26.** Registro fotográfico fichas de visibilidad.

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

El contratista a dado cumplimiento a la actividad a través de las manipuladoras de alimentos, coordinador del programa, durante el periodo del 13 de febrero al 31 de marzo de 2026, se atendió las visitas realizadas a cada unidad aplicativa por parte del apoyo a la supervisión de la secretaria de educación y cultura de la Alcaldía Municipal, se acompañó y atendió las visitas, brindando toda la información requerida, mostrando los avances y logros del programa y atendiendo los requerimientos y solicitudes referidas al mismo para la mejora continua con la finalidad que permite evaluar diversos aspectos relacionados con la prestación del servicio de alimentación escolar cumpliendo con los ciclos de menús, la calidad del producto entregado las porciones y gramajes requeridos e implementación de BPM y otras actividades requeridas para el buen desarrollo del proceso.

En el presente informe se anexan las Actas de las visitas técnicas realizadas a las unidades aplicativas, las actas de visita técnica del transporte comida caliente – CCT y las actas de visita técnica a los comedores escolares de las cinco sedes educativas, donde se presta el servicio del alimento escolar del programa de alimentación escolar PAE vigencia 2026 del municipio de Aguazul área urbana.

A la fecha de ejecución del contrato, No se han realizado visitas en las unidades aplicativas donde se está prestando el servicio de alimentación escolar.

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

En el periodo ejecutado del mes de febrero de 2026, se requirió por parte de la supervisión del contrato participar en el comité para socializar el programa de alimentación escolar PAE el dia 13 de febrero de 2026, contando con la participación del contratista y el coordinador general de Consorcio Alimentando Futuro Aguazul en la prestación del servicio del programa de alimentación escolar PAE contrato No. 0387 de 2026. Se evidencia en el Acta y corrobora en la planilla de asistencia a dicho Comité.

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

Promover la alimentación saludable en la infancia es fundamental para el desarrollo físico, mental y social de la población focalizada con el programa de alimentación escolar. Una dieta balanceada y rica en nutrientes les brinda la energía que necesitan para crecer, aprender y jugar, a la vez que reduce el riesgo de enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiacas. Comprometidos con la promoción de la alimentación saludable de los estudiantes beneficiarios del PAE, se implementó estrategias para la promoción y fomento de hábitos de alimentación saludables Según el cronograma de actividades sobre la IMPLEMENTACION DE HABITOS SALUDABLES entregado desde el inicio en la carpeta # 3 de la fase de alistamiento

del informe parcial No. 1. Siguiendo el Cronograma de implementación estratégica Hábitos Saludables fue aplazada las charlas de hábitos saludables; para el periodo del mes de febrero de 2026, CAFA NO habia programado ninguna actividad de H.S, para el periodo del mes de marzo de 2026 fue aplazada la actividad que estaba propuesta en el cronograma de actividades por desarrollar. En compromiso **CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL** ejecutara la actividad en el próximo periodo de ejecución.

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

El operador Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, presento solicitudes de intercambios a través del correo Institucional de la secretaria de Educación y Cultura, para su respectiva revisión y aprobación, a continuación, se hace descripción de los intercambios y traslados de menús que se llevaron a cabo para el periodo del 13 al 27 del mes de febrero y del 1 al 31 mes de marzo de 2026, los cuales fueron debidamente aprobados por la supervisión del contrato No. 0387 de 2026. A continuación se relacionan en la tabla con la debida descripción del requerimiento de intercambio y traslado solicitado por el operador de CAFA. **Ver Anexo 18:** Solicitudes y autorizaciones de intercambios y traslados.

INTERCAMBIOS Y TRASLADOS PERIODO EJECUTADO MES FEBRERO DE 2026

FECHA SOLICITUD INTERCAMBIO - OPERADOR	*INTERCAMBIO COMPONENTE Y/O TRASLADO MENU*	*MOTIVO DEL INTERCANCIO SOLICITADO*	*# INT.*	*APROBADO X SUP.*
18/02/2026	TRASLADO MENÚ # 4 SE ENTREGA EL DIA 20/02/2026 Dia anterior del paro de maestros sin aviso.	Por motivo de suspensión de clases de un momento a otro PARO Maestros	TRASLADO # 1	SI
	TRASLADO MENÚ # 9 SE ENTREGA EL DIA 23/02/2026 POR EL MENÚ # 6 SE ENTREGA EL 26/02/2026	Estas solicitudes obedecen a que el día jueves 19 de febrero de 2026 se hizo una suspensión en las clases, la cual fue informada a última hora (miércoles 18-02-2026) y la materia prima del menú 5 programado para el viernes 20 de febrero de 2026 ya se encuentra en los comedores escolares, entonces con el fin de aprovechar las matena prima se requiere la autorización de dichos intercambios y traslados.		SI
	INTERCAMBIO BEBIDA SORBETE DE MORA POR SORBETE DE GUAYABA		1	SI
	INTERCAMBIO CEREAL AREPUELAS POR TOSTADAS		2	SI

	INTERCAMBIO PROTEINA CARNE DE RES POR PECHUGA DE POLLO Y FRUTA		3	SI
	INTERCAMBIO FRUTA MANZANA MENU 9 POR EL BANANO MENU 10		4	SI

INTERCAMBIOS Y TRASLADOS PERIODO EJECUTADO MES MARZO DE 2026

FECHA SOLICITUD INTERCAMBIO - OPERADOR	*INTERCAMBIO COMPONENTE Y/O TRASLADO MENU POR CAFA*	*MOTIVO DEL INTERCAMBIO SOLICITADO*	*# INT.*	*AUTORIZADO APROBADO X SUP.*
CICLO # 1				
25/02/2026	INTERCAMBIO CEREAL MENÚ * 11 MANTECADO POR PAN DULCE PARA EL DIA 2/03/2026	Estas solicitudes obedecen a que el proveedor de materia prima nos informa que no le es posible suministrarnos el tomate de árbol y de igual manera ocurre con la mantecada	5	SI
	INTERCAMBIO BEBIDA MENÚ # 12 SORBETE TOMATE DE ARBOL POR SORBETE DE BANANO PARA EL DIA 3/03/2026		6	SI
5/03/2026	SOLICITARON TRANSLADO MENÚ # 17 PARA EL DIA 9/03/2026 POR EL MENÚ # 16. Y EL DIA 10/03/2026 SE ENTREGARA EL MENÚ # 16	Lo anterior por aprovechamiento de la fruta banano que de acuerdo al reporte del proveedor se encuentra en un estado de madurez óptimo para ser consumido o utilizado el día lunes 09/03/2026.	2	SI
CICLO # 2				
11/03/2026	INTERCAMBIO FRUTA MENÚ # 1 UVAS POR MANDARINA PARA EL DIA 16/03/2026	Estas solicitudes obedecen a que el proveedor de materia prima nos informa que se cuenta con buena oferta local de mandarina y banano, esto permitiría apoyar la compra local.	1	SI
	INTERCAMBIO FRUTA MENÚ # 5 MANZANA POR BANANO PARA EL DIA 20/03/2026		2	SI
20/03/2026	INTERCAMBIO PROTEINA MENÚ # 7 HUEVOS DE CODORNIZ POR HUEVO DE GALLINA PARA EL DIA 24/03/2026	Estas solicitudes obedecen a, en el caso de los huevos de codorniz el proveedor que suministra este producto informa que no le es	3	SI

	INTERCAMBIO FRUTA MENÚ # 7 SANDIA POR PIÑA PARA EL DIA 24/03/2026	posible la entrega en este pedido, en cuanto a las frutas la solicitud obedece a que se cuenta con oferta en el mercado local de piña y en el nacional de durazno, permitiría apoyar la compra local y nacional.	4	SI
	INTERCAMBIO FRUTA MENÚ # 8 GRANADILLA POR DURAZNO PARA EL DIA 25/03/2026		5	SI

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

Durante el presente periodo del mes de febrero y mes de marzo de 2026, la supervisión No solicitó requerimientos al contratista, tampoco se evidencio ningún requerimiento por parte de los entes de control, MEN y demás actores que participan en el PAE frente al programa de alimentación escolar, durante la ejecución de la prestación del servicio del contrato No. 0387 de 2026.

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

Teniendo en cuenta el presupuesto oficial para la vigencia 2026, se contempló que diariamente se guardarán dos (2) contra-muestras durante setenta y dos (72) horas, pero en las evidencias anexas al informe del contratista, se identificó que se guardó únicamente, una (1) contra – muestra, por lo tanto se realizará el respectivo descuento, así:

DESCRIPCIÓN	VALOR
Valor contra-muestra diaria	$48,74
Valor una (1) contra-muestra no guardada	$24,37
# de raciones entregadas durante el presente periodo	10.918
Valor a descontar	$266.071,66

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

La entrega de los alimentos a los estudiantes beneficiarios, se tuvo en cuenta lo siguiente:

Base de datos según registro del **SIMAT** a corte del 10 de febrero de 2026 allegado por parte de la Secretaria de Educación Departamental, para el periodo del 16 al 27 de febrero y del 2 al 6 del mes de marzo de 2026 se entregaron **396** raciones.

Reporte de **SIMAT** a corte 28 de febrero de 2026 para el periodo del 9 al 27 mes de marzo de 2026 se entregó **409** raciones diarias.

Se hace seguimiento y control de estudiantes atendidos beneficiarios donde se refleja la cantidad de entrega de raciones en cada sede educativa beneficiadas, mediante las visitas técnica de la profesional de apoyo a la supervisión, se verificó que las entregas del complemento alimentario escolar sean las mismas y deben coincidir con el registro de matriculados en el SIMAT que se certifica y reporta el contratista en el presente informe parcial No. 1 en lo ejecutado al programa PAE vigencia 2026, de igual manera se evidencia que la información se entrega en los formatos establecidos por la Uapa.

Se realiza en las siguientes tablas la descripción de las raciones entregadas y son certificadas – firmadas por cada rector de la Institución que corresponda y resumen del mismo de los periodos ejecutados se evidencia y corrobora en los siguientes anexos:

ENTREGA RACIONES PERIODO: 16 AL 27 DE FEBRERO DE 2026

SEMANA 1: ENTREGA RACIONES DEL 16 AL 20 DE FEBRERO DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	RACION ENTREGA DIARIA	DIAS SERVICIO	TOTAL, RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	175	4	700
Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	105	4	420
	San Carlos	28	4	112
San Agustin	Santo Domingo Savio	76	-	-
	El Porvenir	12	-	-
TOTAL, RACIONES		396		1.232

Fuente: Base de datos SIMAT corte 10 de Febrero de 2026 – Secretaria de Educación de Casanare

- El dia 19 de Febrero de 2026, no hubo clases debido a cese de actividades del Sindicato de maestros.
- Esta semana no hubo clases en la sede educativa de Santo Domingo Savio y Porvenir, debido a suspensión del servicio de gas domiciliario.

SEMANA 2: ENTREGA RACIONES DEL 23 al 27 FEBRERO DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	RACION ENTREGA DIARIA	DIAS SERVICIO	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	175	5	875
Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	105	5	525
	San Carlos	28	5	140
San Agustin	Santo Domingo Savio	76	5	380
	El Porvenir	12	5	60
TOTAL RACIONES		396		1.980

Fuente: Base datos SIMAT a corte 10 de Febrero de 2026 – Secretaria de Educación de Casanare

RESUMEN ENTREGA RACIONES MES DE FEBRERO DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ENTREGA POR SEMANA	RACIONES ENTREGADAS 16 AL 27 FEBRERO	DÍAS CERTIFICADOS

CAMILO TORRES RESTREPO ISIDRO ALBA GUIO		700 875		9
TOTAL RACIONES C.T.R			1.575	
JORGE ELIECER GAITÁN	CARLOS PIZARRO	420 525 945		9
	SANCARLOS	112 140 252		
TOTAL RACIONES J.E.G			1.197	
SAN AGUSTÍN	SANTO DOMINGO SAVIO	380 380		5
	PORVENIR	60 60		5
TOTAL RACIONES SAN AGUSTIN			440	
SUBTOTAL RACION ENTREGADA			3.212	

ENTREGA RACIONES PERIODO: 2 AL 27 DE MARZO DE 2026

SEMANA 1: ENTREGA RACIONES DEL 2 AL 6 DE MARZO DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	RACION ENTREGA DIARIA	DIAS SERVICIO	TOTAL, RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	175	5	875
Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	105	5	525
	San Carlos	28	5	140
San Agustin	Santo Domingo Savio	76	5	380
	El Porvenir	12	5	60
TOTAL, RACIONES		396		1.980

Fuente: Base de datos SIMAT corte 10 de Febrero de 2026 – Secretaria de Educación de Casanare

SEMANA 2: ENTREGA RACIONES DEL 9 al 13 DE MARZO DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	RACION ENTREGA DIARIA	DIAS SERVICIO	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	179	5	895
Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	110	5	550
	San Carlos	28	5	140
San Agustin	Santo Domingo Savio	79	5	395
	El Porvenir	13	5	65
TOTAL RACIONES		409		2.045

Fuente: Base datos SIMAT a corte 28 de Febrero de 2026 – Secretaria de Educación de Casanare

SEMANA 3: ENTREGA RACIONES DEL 16 AL 20 DE MARZO DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	RACION ENTREGA DIARIA	DIAS SERVICIO	TOTAL, RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	179	5	895
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	110	5	550
	San Carlos	28	5	140
San Agustín	Santo Domingo Savio	79	5	395
	El Porvenir	13	5	65
TOTAL, RACIONES		409		2.045

Fuente: Base de datos SIMAT corte 28 de Febrero de 2026 – Secretaria de Educación de Casanare

SEMANA 4: ENTREGA RACIONES DEL 23 al 27 DE MARZO DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	RACION ENTREGA DIARIA	DIAS SERVICIO	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	179	4	716
-Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	110	4	440
	San Carlos	28	4	112
San Agustín	Santo Domingo Savio	79	4	316
	El Porvenir	13	4	52
TOTAL RACIONES		409		1.636

Fuente: Base datos SIMAT a corte 28 de Febrero de 2026 – Secretaria de Educación de Casanare

- El día 23/03/2026, era lunes festivo por ese motivo no hubo clases.

RESUMEN ENTREGA RACIONES MES DE MARZO DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA		ENTREGA POR SEMANA	RACIONES ENTREGADAS 2 AL 27 FEBRERO	DÍAS CERTIFICADOS
CAMILO TORRES RESTREPO - ISIDRO ALBA GUIO		875		19
		895		
		895		
		716		
TOTAL RACIONES C.T.R			3.381	
JORGE ELIECER GAITÁN	CARLOS PIZARRO	525		19
		550		
		550		
		440		
		2.065		
	SANCARLOS	140		
		140		
		140		
		112		
		532		
TOTAL RACIONES J.E.G			2.597	

SAN AGUSTÍN	SANTO DOMINGO SABIO	380		
		395		
		395		19
		316		
		1.486		
	PORVENIR	60		
		65		
		65		19
		52		
		242		
TOTAL RACIONES SAN AGUSTIN			1.728	
SUBTOTAL RACION ENTREGADA			7.706	

Se anexa como soporte y evidencia documental en el informe parcial No. 1 presentado por el contratista los siguientes anexos. **Ver Anexo 4.** Certificaciones prestación del servicio emitida por cada Institución Educativa. **Ver Anexo 5.** Formatos de registro y control diario de asistencia de los Titulares de derechos. **Ver Anexo 6.** Registró Fotográfico de la prestación del servicio.

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

Al inicio del programa alimentación escolar PAE, el contratista anexo en la carpeta de la fase de alistamiento el plan de Rutas de distribución del transporte del alimento CCT para la entrega de Comida Caliente Transportada desde la sede de Carlos Pizarro, sitio donde se prepara y desde allí se transporta la comida caliente – CCT a la sede educativa de San Carlos, de acuerdo a las especificaciones Técnicas descritas en el Anexo Técnico y Financiero, el contratista presto el servicio de alimentación escolar durante el periodo del 13 al 27 de febrero y del 1 al 31 mes de marzo de 2026, garantizando siempre las condiciones higiénico sanitarias requeridas por el PAE. Este servicio se brinda con las condiciones técnicas y nutricionales requeridas a través del cumplimiento de los menús propuestos por el Municipio de Aguazul y con la entrega de raciones con las porciones y gramajes indicados para los estudiantes beneficiarios de nivel preescolar, se continua con la prestación del servicio en la misma hora acordado por los Rectores de las instituciones educativas la entrega de los alimentos se realiza en los siguientes horarios entre las 8:45 am y 9:00 am, dando cumplimiento en el transporte y distribución de la CCT en los horarios correspondientes, y el vehiculo cumple con toda la documentación vigente para el transporte de los alimentos escolares.

DISTRIBUCION RUTA COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA – CCT

RUTA	INSTITUTO EDUCATIVO	HORA SALIDA VEHICULO S.E	HORA LLEGADA S.E SAN CARLOS	HORA ENTREGA RACIÓN SERVIDA

		CARLOS PIZARRO		
1	Desde sede educativa CARLOS PIZARRO - Hasta sede educativa SAN CARLOS	8 20 AM	8.30 AM	8.45 am

El contratista ha venido dando cumplimiento el cual por el momento No se ha tenido reportes o quejas por incumplimiento en lo relacionado con la entrega de los alimentos en los horarios previamente establecidos o en la prestación del servicio de alimentación escolar en la sede educativa de San Carlos. **Ver Anexo 11.** Documentos Vehiculo transporte de **CCT. Ver Anexo 12.** Registro fotográfico transporte de alimentos.

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

Para el periodo comprendido del 13 al 27 mes de febrero y del 1 al 31 del mes de marzo de 2026 CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL cuenta con Ocho (8) manipuladoras de alimentos personal contratado en el desarrollo de las actividades ejecutadas del contrato 0387 de 2026, como también el personal profesional que está involucrado en el proceso del contrato Cumpliendo a cabalidad con las funciones encomendadas se ha garantizado el cumplimiento normativo, la protección de los derechos laborales y la adecuada ejecución del contrato en conformidad con los requisitos establecidos por la entidad contratante.

En el informe del contrato No. 0387 de 2026, proceso de alistamiento y en los soportes para el pago del acta parcial No. 1 Carpeta No. 1 se hace relación a los soportes y documentos anexos como; contratos de vinculación con soportes recurso humano, pago de nómina – transferencia, afiliación Régimen de Salud, Pensión y ARL, certificado de aportes al sistema de seguridad social y Parafiscales, pago planilla Seguridad Social, certificados medico ingreso, certificado manipulación de alimentos, certificación Comfacasanare, entrega dotación personal.

En el desarrollo de esta actividad, se llevó a cabo el pago de nómina de todo el personal que se encuentra adscrito al contrato de trabajo por obra o labor contratada y en el caso del recurso humano con contrato de prestación de servicios acorde a su forma de vinculación contrato de trabajo.

De acuerdo con la Certificación expedida y relacionada en el Informe parcial de ejecución No. 1, que se evidencia en el **Anexo 1:** La contadora pública **KAROL FERNANDA CALDERON FUENTES**, identificada con cédula de ciudadanía No. 23.914.344 de Paz de Rio y Tarjeta Profesional No. T.P 114924-T de la Junta Central de Contadores de Colombia, en condición de

contadora pública del CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL, a la fecha del presente informe tiene inscripción vigente, Certifica que una vez fueron revisados los archivos y la contabilidad del CONSORCIO NUTRIENDO VIDAS AGUAZUL con NIT. No. 902.032.538-1 se encuentra evidencia plena de que, se anexan los soportes de comprobantes de pago nomina - trasferencia, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, y planilla pagos se SS del recurso humano.

Relación planilla SS Manipuladoras alimentos y profesionales contratados mes de febrero y marzo de 2026 CTO 0387 de 2026 CAFA

MES FEBRERO DE 2026

- Personal manipulador de alimentos No. Planilla 9501341213
- Personal profesional Coordinador general No. Planilla 9499465410
- Personal Técnico administrativo No. Planilla 9502928672

MES MARZO DE 2026

- Personal manipulador de alimentos No. Planilla 9502928967
- Personal profesional Coordinador general No. Planilla 9501457552
- Personal Técnico administrativo No. Planilla 9502928967

De igual manera anexan los soportes de pago correspondiente a las planillas del personal Manipulador de alimentos y Profesionales Contratados, en cuanto a los conceptos de PENSIÓN, SALUD, ARL, para el periodo comprendido del mes de febrero y mes de marzo de 2026 del presente informe parcial de actividades No. 1 de la carpeta # 1. Como soporte y evidencia se anexan a continuación lo correspondiente. **Ver Anexo 2.** Comprobantes de pago de nómina - transferencia, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, y planillas de seguridad social del recurso humano.

En lo que corresponde al periodo del mes de febrero y mes de marzo de 2026 correspondiente a los días laborados calendario reportado del personal manipulador de alimento y el valor del pago de nómina se relacionan en la siguiente tabla así:

TABLA PAGO NOMINA MANIPULADOR DE ALIMENTOS MES FEBRERO DE 2026

No	NOMBRECOMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADO	VALOR DEVENGADO	TIEMPO DEDICCIÓN
1	Graciliana Barrera Contreras	47.430.185	12	$800.000	Tiempo completo
2	Mercedes Prada Rivera	33.646.762	12	$800.000	Tiempo completo
3	Rosa Elena Sierra Espinel	24.227.410	7	$466.667	Tiempo completo
4	María de Jesús Barrera Niño	51.787.306	7	$262.394	Medio tiempo
5	Deisy Nathaly Cubides Prada	1.116.542.133	12	$449.819	Medio tiempo

6	Yenny Mabel Rosas Palacios	33.647 043	7	$262.394	Medio tiempo
7	Maria Eliza Preciado Torres	46.362.507	12	$449.819	Medio tiempo
8	Maria Matilde Ortega Fonseca	24.228.156	12	$800.000	Tiempo completo

TABLA PAGO NOMINA MANIPULADOR DE ALIMENTOS MES MARZO DE 2026

No	NOMBRECOMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADO	VALOR DEVENGADO	TIEMPO DEDICCIÓN
1	Graciliana Barrera Contreras	47.430 185	22	$1.466.667	Tiempo completo
2	Mercedes Prada Rivera	33.646.762	22	$1.466.667	Tiempo completo
3	Rosa Elena Sierra Espinel	24.227.410	22	$1.466.667	Tiempo completo
4	Maria de Jesús Barrera Niño	51.787.306	22	$824.668	Medio tiempo
5	Deisy Nathaly Cubides Prada	1.116.542.133	22	$824.668	Medio tiempo
6	Yenny Mabel Rosas Palacios	33.647.043	22	$824.668	Medio tiempo
7	Maria Eliza Preciado Torres	46.362.507	22	$824.668	Medio tiempo
8	Maria Matilde Ortega Fonseca	24.228.156	22	1.466.667	Tiempo completo

En lo que corresponde al periodo del mes de febrero y mes de marzo de 2026 correspondiente a los días laborados calendario reportado del personal Profesional; se relaciona reporte de pago en la siguiente tabla así:

TABLA PAGO NOMINA PROFESIONALES MES DE FEBRERO DE 2026

No	PROFESION Y/O CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADO	VALOR DEVENGADO	PORCENTAJE DEDICACION
1	COORDINADOR GENERAL	John Jairo Martinez Sierra	74.755.514	16	$ 2.720.000	100%
2	TECNICO ADMINISTRATIVO	Clarena Maria Camejo Bareño	1.118.528472	16	$ 1.306.667	100%

TABLA PAGO NOMINA PROFESIONALES MES MARZO DE 2026

No	PROFESION Y/O CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADO	VALOR DEVENGADO	PORCENTAJE DEDICACION

1	COORDINADOR GENERAL	John Jairo Martínez Sierra	74.755.514	30	$ 5.100.000	100%
2	TECNICO ADMINISTRATIVO	Clarena María Camejo Bareño	1.118.528472	30	$ 2.450000	100%

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

El contratista CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL, realizó las actividades que coadyuvaron al normal y buen desarrollo del programa de alimentación escolar PAE en cada una de las sedes educativas, unidades aplicativas lugar donde se preparan en sitio los alimentos y comida caliente transportada - CCT cumpliendo cada una de las actividades correspondientes.

En el desarrollo de otras actividades contractuales del contrato No. 0387 de 2026 en el presente periodo ejecutado del mes de febrero y mes de marzo de 2026 en el informe parcial No. 1 no se realizó actividades adicionales para garantizar el cumplimiento del objeto contractual.

VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA

Una vez revisada cada una de las certificaciones firmadas por los rectores de las instituciones educativas, la verificación realizada por la profesional de apoyo a la supervisión, se validan los siguientes valores para su respectivo trámite de pago, según el detalle que se verifica para la modalidad de ración preparado en sitio y CCT entregada para el periodo del 13 al 27 de febrero de 2026, fueron así: 2.960 raciones preparada en sitio y 252 raciones de comida caliente transportada, para un total del mes de febrero de 3.212 raciones.

En el periodo del 1 al 31 de marzo de 2026 se entregaron 7.174 raciones preparada en sitio y 532 raciones de comida caliente transportada, para un total del mes de febrero de 7.706 raciones, para un balance, así:

VALOR A PAGAR PRESTACIÓN DEL SERVICIO CTO No. 0387 DE 2026

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD RACIONES	V/UNITARIO RACIÓN	VALOR TOTAL
1	Complemento alimentario preparado en sitio	10.134	8.776,52	$88.941.253,68
2	Complemento alimentario comida caliente transportada	784	15.613,00	$12.240.592,00
3	Total raciones suministradas – Acta parcial 01	10.918		$101.181.845,68
4	Menos descuento (actividad 10)			266.071,66
TOTAL A PAGAR				$100.915.774,02

VALOR A CANCELAR PRESENTE ACTA: CIEN MILLONES NOVECIENTOS QUINCE MIL SETECIENTOS SETENTA Y CUATRO PESOS CON DOS CENTAVOS ($100.915.774,02).

Se Anexan los siguientes soportes:

- Acta No. 01 del 13 de febrero de 2026, Socialización Contrato de Prestación de Servicios No. 0387 del 10 de febrero de 2026.
- Actas de Visitas de supervisión de los meses de febrero y marzo de 2026, de las Sedes Educativas, las cuales constan de Setenta y nueve (79) Folios.
- Carpeta de fase de alistamiento y oficio de aprobación fase de alistamiento

Para constancia se firma, a los treinta (30) días del mes de abril de 2026.

CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO
Secretario de Despacho
Secretaría de Educación y Cultura

Revisó Certificado: LUZ MARINA RIVEROS CHAPARRO
Profesional Contratada SEyC CPS No. 024-2026

Revisó Informe: DURLEY ROMERO QUESADA
Profesional Contratada SEyC CPS No 198-2026

Alcaldía de Aguazul

160.34.11

Aguazul, 17 de Abril de 2026

Recibo.
17-04-2026
coordinador operador PAE

Señores
CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL
R/L. Duvan Stiven Meneses Mendoza
Contrato 0387 de 2026
Aguazul - Casanare

Asunto: Subsanar observaciones del Informe parcial No. 1 Contrato 0387 de 2026.

Cordial Saludo.

Me dirijo respetuosamente a ustedes con el fin de solicitar subsanar observaciones a los documentos y anexos aportados en el informe parcial No. 1, presentado por el operador de Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, para llevar a cabo la ejecución del programa de alimentación escolar PAE, Complemento Alimentario Jornada Mañana preparado en sitio y comida caliente transportada – CCT, después de revisar y verificar dicha información presentada por CAFA del CTO 0387 de 2026, se solicita subsanar las observaciones que se describe a continuación:

1. Se debe anexar el contrato de la señora Graciliana Barrera Contreras.
2. Falta los soportes de las certificaciones de Manipulación de Alimentos de todas las manipuladoras que están laborando.
3. Anexar la planilla de seguridad social mes de febrero de 2026 y el soporte de pago de nómina, desprendible transferencia del mes de febrero y marzo de 2026 del técnico administrativo: Clarena Camejo Bareño.
4. Desprendible de pago de nómina mes febrero y marzo de 2026 del coordinador general Jhon Jairo Martínez, certificación afiliación salud y ARL.
5. Anexar el soporte del anexo # 3 copia del acta comité PAE.
6. Cambiar donde relacionan SIMAT a corte de 12 febrero de 2026 en varias partes del informe porque es SIMAT a corte de 10 febrero de 2026, corregir fecha.
7. En el anexo # 8 falta el Acta del inventario sede educativa Isidro Alba Guio.
8. Del anexo 9 falta anexar la cotización de la factura de Mantenimiento No. FVEC11 de valor $ 420.000.
9. Falta el formato de contra muestra del periodo del 16 al 20 de febrero de 2026 del anexo # 14.
10. La actividad No.16 falta anexar una certificación que son padres cabeza de familia el personal manipulador de alimentos, porque anexaron es una certificación del estudiante.
11. Cambiar el anexo # 17. Planilla reporte de compras públicas local dice periodo mes de noviembre de 2025.

- En las siguientes cuentas de cobro le falta la cámara de comercio anexar documento como soporte de: Oliverio Lemus Rodríguez, Esperanza Diaz Fonseca, y El Punto del plátano No. 16 más la copia de cedula.

- Cuenta de cobro de Maria Mendoza Mendez dice en la suma de la tabla $3.444.000 pero todo suma $3.116.000 verificar y corregir. También hace falta el soporte de cámara de comercio.
- Para las siguientes cuentas de cobro les hace falta el soporte del RUT, Cámara de Comercio y copia de la Cedula de; Ximena Andrea Inocencio, Sonia Alejandra Rey Arciniegas, Distribuidora Super Líneas del Casanare S.A.S, Alimento Nutriva S.A.S, TEAM MYC S.A.S.
- Todas las 13 facturas de Centro Fruver del Llano S.A.S no está el soporte de lo desprendibles de pago, además anexar el RUT y Cámara de Comercio.

12. La actividad No. 25 en relación de CCT relaciona anexo # 7 pero no existe ese soporte en relación a esta actividad verificar.
13. Hacer revisión de los soportes del Plan de Saneamiento Básico.

Atentamente,

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

Elaboro: Durley Romero Quesada
Profesional contratado – contrato 0198 de 2026

Revisó: Luz Marina Riveros Chaparro
Profesional Contratada- CTO No. 024 de 2026

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

Nº: 001

FECHA: 13 | 02 | 2026

HORA: 09:00 am a 10:30 am

LUGAR: Despacho Oficina Secretaría de Educación y Cultura.
TEMA: Inicio Programa de Alimentación Escolar 2026
OBJETIVO: Socialización Contrato de Prestación de Servicios No. 0387 del 10 de febrero de 2026.

ORDEN DEL DÍA:

1. Instalación de la reunión
2. Socialización del Contrato de Prestación de Servicios No. 0387 del 10 de febrero de 2026 (Operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE).
3. Explicación del alcance, responsabilidades y cobertura del contrato.
4. Lineamientos para la ejecución y seguimiento del programa.
5. Espacio para preguntas, observaciones y aclaraciones.
6. Cierre de la reunión

DESARROLLO

Siendo las 9:00 a.m, el doctor Carlos Orjuela, en su calidad de Secretario de Educación y Cultura, dio inicio a la reunión saludando a los asistentes y contextualizando el objetivo de la misma, seguidamente, concedió la palabra a la profesional Marina Riveros, quien realizó la socialización del contrato de prestación de servicios No. 0387 del 10 de febrero de 2026.

Durante su intervención, informo que el contratista es el Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, identificado con NIT. 902.032.538-1, cuyo representante legal es el Señor DUVÁN STYVEN MENESES MENDOZA. El objeto del contrato consiste en "*PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL CASANARE, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA*".

Asimismo, indico que el contrato tiene un plazo de ocho (8) meses o ciento treinta y seis (136) días calendario escolar, por un valor de QUINIENTOS UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE PESOS ($501.880.327,00) M/CTE.

Posteriormente, se dio a conocer el ciclo de menús y se informó a los rectores sobre la importancia de articular la estrategia del PAE con el registro y actualización de la información de los estudiantes en el sistema SIMAT, con el fin de contar con datos precisos que permitan iniciar la prestación del servicio, prevista para el dia 16 de febrero de 2026.

Acto seguido, se concedió la palabra al señor Duván Meneses, R/L del Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, quien se presentó ante los rectores, agradeció el espacio brindado y manifestó su disposición para atender el objetivo y la importancia de la Secretaría de Educación y cultura, comprometiéndose a garantizar un servicio de calidad.

Se concertó el horario de entrega del complemento alimentario se mantendrá entre las 8:30 am hasta las 9:15 am.

Igualmente, se programó la realización de lavado de tanques y fumigación en cada sede educativa. Durante este punto, se indago sobre el estado de la reconexión del servicio de gas, evidenciando que las sedes educativas Santo Domingo Savio y Porvenir aún se encuentra en trámite, lo que impide iniciar la prestación del servicio en dichas sedes educativas en la fecha prevista. En este sentido, la Dra. Marina solicito al coordinador Omar Vargas, para que dialogue con el señor Rector, y se realice el respectivo seguimiento, esperando que la situación se solucione en el menor tiempo posible.

Adicionalmente, se solicitó a las instituciones educativas levantar inventarios detallados de los elementos, utensilios, equipos y menaje, incluyendo nombre, descripción del material, color, registro fotográfico y estado de los bienes.

En el espacio de intervenciones, el profesor Martín Plazas, rector de la Institución educativa Camilo torres Restrepo, manifestó su preocupación respecto al uso de los elementos como equipos, y utensilios por parte del operador, indicando que en ocasiones no se realiza reposición ni mantenimiento preventivo de los mismos.

La profesional Marina Riveros, aclaró que el contrato contempla un rubro destinado para mantenimiento y, aunque no es muchos recursos se trata de dejar los elementos tal como son entregados en el momento del inicio del contrato.

Por su parte, el ingeniero Jhon Jairo Martinez, informó que la Coordinadora Rosmery, de la sede educativa Isidro Alba de la Institución Educativa Camilo Torres, había reportado recientemente que una licuadora requeria mantenimiento, ante esta situación, el Consorcio manifestó que realizará la respectiva revisión y el mantenimiento correspondiente.

Finalmente, el Dr. Carlos Orjuela, al no haber más intervenciones, agradeció la participación de los asistentes y reitero la importancia de garantizar un servicio de calidad en el marco del Programa de Alimentación Escolar. La reunión se dio por finalizada a las 10:30 am

PRÓXIMA REUNIÓN: Cuando se requiera

ASISTENTES:

Se anexa planilla de asistencia.

Nombre y Apellidos	Empleo/Rol que desempeña	Dependencia	Firma
CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO	Secretario de Educación y Cultura - Supervisor	Secretaría de Educación y Cultura	
DUVÁN STYVEN MENESES MENDOZA	Representante Legal	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul	

Revisó: Luz Marina Riveros/Profesional Contratado -Contrato 024 - 2026

Elaboró: Liliana Reyes Mora/Profesional Contratado – Contrato 113 - 2026 Liliana R.

PROCESO GESTION DOCUMENTAL Y ATENCION AL CIUDADANO

Alcaldía de Aguazul

PLANILLA DE REGISTRO EXTERNA

Código: A-GDAC-F-13 Versión:01

Vigente: Resolución No. 429 del 22 de diciembre del 2022

TEMA: Socialización del Contrato No. 0387 - 2026

DIRIGIDO A: Rectores de las Instituciones educativos

HORA: 9:00am FECHA: 13 de febrero /2026 LUGAR: Despacho SEyC

N°	Nombres y Apellidos	Documento	Dirección- Barrio- Vereda- Empresa	Celular	Área Urbana/ Rural		ENFOQUE DE GÉNERO			ENFOQUE ÉTNICO					ENFOQUE DIFERENCIAL/POBLACIONAL							GRUPOS ETAREOS						FIRMA
					U	R	Sexo F	Sexo M	LGBTI	Indígenas	Comunidades Negras- Afro- Raizales- Palenqueras	Pueblo Rrom o Gitano	Otro	Discapacidad	Víctima del Conflicto Armado	PPL	Migrante	Habitante de Calle	Gestante	OTRO	Primera infancia de 0 a 5 años	Infancia 6 a 11 años	Adolescencia 12 a 17 años	Jóvenes 18 a 28 años	Adulto 29-60	Mayores de 61 años	
1	Liliana Reyes M	1118533343	SEyC	3112278648	✓			✓																			Liliana R.
2	Juan Meneses	1116651773	DP PAE	3222190441	X			X																			
3	Juan Martinez	74755514	DP PAE	3156161334	X			X																	X		
4	Martín J. Abaunza	74755112	RECTOR	3115322405				X																	X		
5	Diego F. Valencia	7630407	IEJE6.	3134201639				X																	X		
6	Carlos A. Oyuela	74755135	Alcaldía	3118242411	✓			✓																	✓		
7	Omar Vargas	9395121	San Agustín	3125636191	✓			✓																	✓		
8	Dorley Romero	33645192	Apoyo Sup.	3150905991	✓			✓																	✓		
9	Yaina Rueda	24227704	Prof. Cont.	3172333891	✓			✓																			
10																											
11																											

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN 010

CODIGO 387-2026

VIGENTE DESDE Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	2-03-2026	Sede educativa	O.A Carlos Pizarro		
Operador	CAFA				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	205
	X				

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

Cumple = 1
No cumple = 2
N/A = No Aplica
No hay presencia = 3

No cuenta con Visita secretaria Salud. = 4

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: CTO
CODIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

36	De materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación y deterioro de las características propias de cada producto	
37	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existe control en este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)	
38	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que lo requieren (refrigeración y congelación)	
Almacenamiento		
39	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente	
40	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos y en estibas alejadas de cualquier fuente de contaminación	
41	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de material extraño, descomposición, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	
42	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente	
43	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados con exactitud y se hacen con de manera oportuna	
44	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la fecha de vencimiento y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	
45	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente aislada para evitar su uso	
Preparación, emplatado y distribución		
46	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protejan los alimentos de posibles riesgos de contaminación	
47	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas (verduras, frutas, verduras y hortalizas) y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección	
48	Los procedimientos de operación como lavar, pelar, cortar, cocinar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación	
49	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	
50	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad	
51	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, se gira lo establecido en los manuales de fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación	
52	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	
53	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se hallan dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	
54	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	
Acondicionamiento y control de calidad		
55	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario favorable o favorable con Requerimientos	
56	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas	

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

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Julie Romero	Nombre: matilde
Documento: 32645792	Documento: 20228152
Cargo: apoyo sup.	Cargo: manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: STO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de Entrega	12-03-2026	Sede educativa	Carlos Pizarro		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	105

Información de las raciones entregadas

Preparaciones del menú	Colada, Almidon de maiz con sabor Pan dulce – Agua Potable – Mandarina entera.					
Intercambios	Aumento	Cereal. Mantecada Por pan dulce				
	Motivo del intercambio	El Proveedor aviso no Compl.	Fecha	25/02/26	Autorizado por	Sup.

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

Requerimientos alimentario y nutricional / Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1 Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú	C
2 El menu de dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada	NC.
3 Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones segun el grado de los estudiantes	C
4 El ciclo de menus se ejecuta bajo las especificaciones tecnicas definidas	C
5 El menu entregado segun el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	C
6 En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7 Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas propias de la preparacion o alimentos que hacen parte del menu servido	C
8 Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menus, cuentan con su respectiva ficha estandarizada	C
9 El menu 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 se incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13 En el comedor escolar se promueven practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14 La palatabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15 La disposición de alimentos en la etapa de desconsumo es baja	C

Observaciones

El operador de CAFA, solicita intercambio de Cereal. mantecada por Pan dulce del menú # 11. aprobado por Supervisión del contrato NO. 387-2026.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julieth Romero	Nombre: matilde
Documento: 1064515192	Documento: 21122818
Cargo: Apoyo SUP.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: CTO

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

CÓDIGO: 387-2026

VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No certificado Municipio de Aguazul

Fecha de visita: 2-03-2026 Sede Educativa: Carlos Pizarro

Operador: CAFTA No. Sedes: 205

Día de complemento: Jornada Mañana: X Jornada Tarde / Única:

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada de Maiz con Sabor	C		C		C		C												
Sirve en una olla una parte de agua regresa a agregar Canela, lleve a hervir y disuelva el almidon de maiz con sabor y agua a temperatura ambiente y una vez el agua este hirviendo incorpore la mezcla y revuelva constantemente hasta que la leche quede cocinada por completo. Sirva en recipientes con tapa y deje enfriar por 15 minutos antes de refrigerar, guardar en nevera por 3 horas.									38.5C									C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 90%

Observaciones:

Programa de Alimentación Escolar

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dayley Romero	Nombre: matilde
Documento: 1336455492	Documento: 1121881506
Cargo: Apoyo SGP	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CODIGO 387-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	12-03-2026	Sede educativa:	San Carlos		
Operador:	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	28

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada almidon de maiz con sabor. Pan dulce – Agua Potable – Mandarina entera				
Intercambios	Alimento:	Cereal mantequilla por pandulce			
	Motivo del intercambio	El Proveedor M.P No puede!	Fecha:	25/02/26	Autorizado por: Sup.

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

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

Observaciones

Solicitaron Intercambio del menú # 11 mantequilla por pandulce

Alimentos para Aprender

FIRMA		FIRMA	
Nombre:	Dayley Lomeno	Nombre:	Maria Elisa Rico
Documento:	33695192	Documento:	46362507
Cargo:	Apoyo supervisión	Cargo:	Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 6.0
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita: 2-03-2026 | Sede educativa: San Carlos | Tipo de Complemento | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde | Almuer

Operador: CAFA | No Servicios: 28

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cu
Colada maiz con queso	C		C		C		C							39,5°C				C	
Vierta en una olla una cantidad de agua requerida con ayuda del cucharon, agregue la harina de maiz con sabor a queso, mezcle muy bien y una vez el agua este hirviendo incorpore la mezcla y revuelva constantemente hasta que espese, añada la leche diluida con el carbonato por 10 min. Sirva del fuego y disfrute																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 90%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dursley Romero	Nombre: Madre Elisa Preciado
Documento: 3364572	Documento: 46362507
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN CTO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de visita	3-03-2026	Sede educativa	U.A Isidro Albaquito		
Operador	CAFA				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	175

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

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DF OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: CTO
CODIGO: 387-2026
FECHA: Febrero

26	Las materias primas se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que evitan riesgos de contaminación y alteración de las características propias de cada producto	A
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima establecidos en este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad vigente)	A
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que lo requieren congelación y refrigeración	A
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos, etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente	A
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos con el fin de evitar todo tipo de contaminación	A
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de material extraño, deterioro, pérdida del valor nutricional, fecha de caducidad o cualquier otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	A
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con los estipulado en la Resolución 0333 de 2011 y demás normatividad vigente	N/A
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	N/A
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la fecha de vencimiento, y se lleva control de productos en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso	A
Preparación, preparación y distribución		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación	A
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas (frutas, verduras y hortalizas) y productos de aseo con agua potable antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección	A
38	Los procedimientos de operación como lavar, pelar, cortar, clasificar, cernir, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan tanto alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación	A
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	A
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad	N/A
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación	A
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	A
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	A
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	A
Aseguramiento y control de la calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto favorable o favorable con requerimientos	A
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas	A

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dudley Romero	Nombre: Graciliano Bolaño
Documento: 3365192	Documento: 42430785
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

28

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CAUENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 0387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Agua Azul				
Fecha de la visita:	13-03-2026			Sede educativa:	CCT-San Carlos
Operador:	CAFA				28
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Sobrebe de banano - Para entera
Caldo Soya con papa
Casca o platano harton verde - agua potable

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): Carlos Rizaro O.A
Placa del vehículo: KGO483 | N° de Ruta: 1 | N° de sedes de la ruta: 1 | Hora salida CDP: 8:15 am.

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	San Carlos
Hora de llegada a la sede educativa	8:20 am
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentano	
Cantidad de complementos alimentanos entregados en la sede	28

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

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

No hay Novedad = 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 010
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO 387-2025
		VIGENTE DESDE Febrero

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

Observaciones:

El operador de CAFFA obtuvo intercambio de sobre de del 1. menú # 12 para el día de hoy y aprobado por supervisión.

Alimentos para Aprender

FIRMA:	FIRMA:
Nombre: Dutlen Romero	Nombre: Jose Tola
Documento: 3364[illegible]97	Documento: [illegible]
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Conductor

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION CTO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Consorcio Municipio de Agoazul.				
Fecha de la visita	5-03-2026	Sede educativa	U.A Porvenir		
Operador	CAFA				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	12
	X				

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto		
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen controles de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)		
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que lo requieren (refrigeración y congelación)		
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) de acuerdo a los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente		
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación		
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de roedores, almacenamiento, perdida de la cadena de frio y cualquier otro aspecto que no cumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos		
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 2492 de 2022 y demás normatividad vigente		
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna		
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la caducidad de ellos, y se lleva control de productos en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima		
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica y debidamente identificada para evitar su uso		
Preparación, servido y distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación		
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas con alta carga microbiana como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección		
38	Los procedimientos de operación como lavar, pelar, cortar, cocinar, calentar, bajar entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación		
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos		
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad e inocuidad		
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el estado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación		
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso		
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad		
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado		
Aseguramiento y control de calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene como plan de mejora Favorable o Favorable con Requerimientos		
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas		

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dusley Romero	Nombre: María Jesús
Documento: 22645192	Documento: 51.787.396
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de entrega	15-03-2026	Sede educativa	Porvenir		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul.				
Tipo de complemento	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	12

Información de la minuta entregada

Descripción del menú	Colada avena Arroz - Tajada Platano maduro Huevos gallina revueltos - Piña en Triangulo.				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

(Diligenciar solo en caso de requerirse intercambio, NO obligatorio)

Verificación de la minuta entregada

	Descripción de la minuta entregada	Calificación
1	Se cumple con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menú	C
2	El menú del día se 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 segun el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menus se ejecuta bajo las especificaciones tecnicas definidas	C
5	El menu entregado segun el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas propias de la preparación de alimentos que hacen parte del menu servido	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva ficha estandarizada	C
9	El menu entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentacion	C
10	Se cumple con los elementos de estandarización tanto para servir como para preparación	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 se incluyen alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14	La palatabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El desperdicio de alimentos en la semana de observación es bajo	C

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS

Nombre: Durley Romero	Nombre: maria Jesus
Documento: 33645146	Documento: 51787306
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN CTO

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CONTRATO 387-2026

MES DE REPORTE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: 00 certificado Municipio de Aguazul

Fecha de visita: 5-03-2026 — Sede educativa: Porvenir

Operador: CAFA — No Servicios: 12

Tipo de Complemento: Mañana X

Preparación	Apariencia Cumple	Apariencia No cumple	Sabor Cumple	Sabor No cumple	Olor Cumple	Olor No cumple	Textura Cumple	Textura No cumple	Temperatura Final de cocción °(C)	Temperatura Final de cocción Cumple	Temperatura Final de cocción No cumple	Temperatura distribución Inicial °(C)	Temperatura distribución Inicial Cumple	Temperatura distribución Inicial No cumple	Temperatura distribución Final °(C)	Temperatura distribución Final Cumple	Temperatura distribución Final No cumple	Cumplimiento Cumple	Cumplimiento No cumple
Colada-Avena fría	C		C		C		C					63	C		C				

Observaciones: vierta en una olla la cantidad de agua, avena, azúcar y canela, hervir por 10 a 15 min, retire del fuego y deje enfriar, posteriormente muela con la leche, retire la astilla de canela y lleve y deje en el refrigerador, sirva se frío.

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

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yurley Romero	Nombre: maxi Jesus
Documento: 33.647.192	Documento: 51.733.306
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN CTP
CODIGO 087-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No certificado Municipio de				
Fecha de la visita	6-03-2026	Sede educativa	C.P.G Santo Domingo Savio		
Operador	CAFA				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	76

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

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION 6TO
CODIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

26	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones tales que disminuyen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto		
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recibida y existen soportes de este proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)		
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación		
Almacenamiento			
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los tiempos de consumo, natural y/o dados en la resolución 2674 de 2014 y normatividad sanitaria vigente		
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación		
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de material almacenamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos		
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente		
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna		
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la fecha de rotulado, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima		
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, esta debidamente identificada para evitar su uso		
Preparación, Ensamble y Distribución			
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protejan los alimentos de posibles riesgos de contaminación		
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas (frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca) con agua potable antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección		
38	Los procedimientos de operación como lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación		
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos		
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad		
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación		
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso		
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad		
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado.		
Aseguramiento y Control de Calidad			
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos		
46	Se cuenta con instrumentos de inspección con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas		

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

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dulfer Romero	Nombre: YENNY MABEL ROJAS
Documento: 33CA1792	Documento: 36[illegible]043
Cargo: Apoyo SUP -	Cargo: MANIPULADORA.

Alimentos para aprender

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 007-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No certificado Municipio de Aguazul
Fecha de la visita	6-03-2026 Sede educativa I Santo Domingo Savio
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul
Tipo de complemento	Jornada Mañana: X / Jornada Tarde: / Almuerzo: / No de servidos: 76

Información de la ración entregada

Descripción del menú	Aguapanela con leche - Agua Potable. Pungo de arroz - mango maduro en Julianas.				
Novedades	Alimento:				
	Motivo del intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	

(*) Diligenciar solo en caso de novedad. (**) Diligenciar (Sí o no) o N/A (No aplica)

Requerimientos Alimentarios y Nutricionales

	Cumplimiento de la preparación	Observación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes, al cálculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el número de raciones y tipo de menú	C
2	El menú del día corresponde a lo establecido en el ciclo de minutas y minuta patrón adoptada	C
3	Se cuenta con las estandarizaciones (formatos de preparaciones según el grado de los estudiantes)	C
4	El ciclo de menús se encuentra fijado en espacios de acceso de los beneficiarios	C
5	El menú entregado corresponde al tipo de complemento correspondiente (Desayuno/Almuerzo)	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente y a los grupos y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimento que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el menú cuentan con su respectiva ficha técnica	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene buena apariencia, olor y buena presentación	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación	C
11	Se cumple con los horarios de atención establecidos para el servicio y no se generan colas que dificulten el consumo	C
12	El ciclo de menús incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos saludables en los beneficiarios	C
14	La palatabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desayuno es bajo	C

Observaciones

Alimentos para Aprender

Nombre: Dylber Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 3364[illegible]	Documento: 24224410
Cargo: Apoyo SSP.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN S.T.O

VERSIÓN CTO

CÓDIGO 387-2026

VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL No Certificado Municipio de Ayapel.

Fecha de la visita 6-03-2026 | Sede educativa Santo Domingo Sabio | Jornada Mañana | Tarde | A Tiempo

Operador CAFFA | No Servidos 76 | Tipo de Complemento | Jornada Única X

Organolépticos y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura de Distribución Inicial		Temperatura distribución final		Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No Cumple
Arroganela con leche	C		C		C		C								38.5C			C	

Ubertaje una olla la cantidad de agua requerida para la panela y hervir hasta q se disuelva completamente. Agregue la leche previamente diluida con maizena y sirva caliente.

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

Porcentaje de cumplimiento 95 %

Observaciones

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre	Duvley Romero	Nombre	Rosa Elena Sierra
Documento	1064819[illegible]	Documento	21.227.410
Cargo	Apoyo SSF.	Cargo	manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN CTO
CODIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	9-03-2026	Sede educativa	U.A Carlos Pizarro		
Operador	CAFA				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	110

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

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: 010
CODIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

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

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre: Dorlen Pomeso	Nombre: Daisy Salcedo
Documento: 33645198	Documento: 1116542351
Cargo: Apoyo sup.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: NO Certificado Municipio de Aguazul
Fecha de la visita: 9-03-2026
Sede educativa: Isidro Alba Guio.
Operador: Consorcio Alimentando Futuro Aguazul
Tipo de Complemento: Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo: | No de cupos: 479

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Colada avena fría con yogurt con abanquito fruta Bon rollito - Banano entero - agua potable

Observaciones: Alimento: Traslado menú #17
Motivo(s) intercambio: Aprovechamiento de la fruta banano maduro
Fecha: 5/03/26
Autorizado por: Sup.

(Diligenciar solo los complementos que se entregan en el momento de la visita)

Requerimientos Alimentarios y Nutricionales — 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 sesiones y tipo de menú	C
2	El menú del día se ajusta a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	
3	Se encuentran estandarizadas las fichas técnicas de preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menús se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde al proyectado y aprobado	C
6	En caso de presentarse sobre cambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de las preparaciones y alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	En todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cumplen con su especificación técnica estandarizada	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización, como para cocción para preparación	C
11	Se cumple con los tiempos de distribución establecidos para el servicio y no se generan filas durante el suministro	C
12	El ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias de la región	C
13	El complemento contiene porciones adecuadas de acuerdo a los grupos de beneficiarios	C
14	Cuenta plan de limpieza para equipos, utensilios y áreas	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desarrollo es bajo	C

Observaciones

CAFA solicito Traslado menú # 17 para hoy 9-03-2026

Alimentos para Aprender

Nombre: Darley Romero	Nombre: Graciana Barrios
Documento: 83645192	Documento: 117430785
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN CTO

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

CÓDIGO 387-2026

FECHA (DD/MM/AAAA) Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de visita: 9-03-2026 Sede educativa: Isidro Alba Giro.

Operador: CATA No Sede: 179

Tipo de complemento: Jornada: X

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final		Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple
Yogurt con sabor a fruta	C		C		C		C					20.6	C		C		

Desinfecte el empaque y verifique las condiciones de calidad del producto antes de abrir. Agite el yogurt si es necesario para homogeneizar su textura. Sirva la porción indicada en un vaso o individual asegurando que se mantenga en el rango de óptimo para el consumo preferiblemente bien frío.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS

Nombre: Darley Pompeo

Documento: 7052[illegible]

Cargo: Apoyo SUP.

FIRMAS

Nombre: Graciliano Balsera

Documento: 1.7.470.785

Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSION: 010
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita	9-03-2026	Sede educativa	I.E. Carlos Pizarro		
Operador	Consorcio Alimentando el Futuro Aguazul				
Tipo de complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	110
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Yogurt con sabor a vainilla. - agua potable. Ranchito. - Banano entero.

Observaciones: Alimento: Traslado menú # 17.

Motivo del intercambio: Aprovechamiento de la fruta banano maduro. Fecha: 5/03/26 Autorizado por: Sup.

Cumple según lo establecido en el anexo técnico (Si cumple) NA (No aplica)

Requerimientos alimentarios y nutricionales
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	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	NC.
3	Se encuentran estandarizadas las tallas o no de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menús se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menú es entregado según el tipo de complemento correspondiente a lo programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse sobrantes, estos se reciben de acuerdo al componente, cantidades y fechas con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la ficha para cada uno de los menús que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se entregan en el ciclo de menús cuentan con su respectiva receta estandarizada	C
9	El menú es entregado a los estudiantes en temperatura, textura y higiene propia al mismo	C
10	Se cuenta la cantidad de menaje estandarizado tanto para servido como para preparación	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 no incluye alimentos y/o preparaciones propias de la región	C
13	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desconche es bajo	C

Observaciones

CAFA solicito Traslado del menú # 17 para el día de hoy.

Alimentos para Aprender

FIRMA		FIRMA	
Nombre	Durley Romero	Nombre	matilde
Documento	33645792	Documento	24228156
Cargo	Apoyo Sup.	Cargo	manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO certificado Municipio de Aguazul						
Fecha de la visita:	9-03-2026	Sede educativa:	Carlos Pizarro	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	110		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución Inicial[1]			Temperatura distribución Final[2]			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogurt con granola.	C		C		C		C					16.3	C					C	

Desinfecte el empaque y verifique las condiciones de calidad del producto. agite el yogurt si es necesario para homogenizar. Retire la tapa del yogurt y sirva la porción deseada en un vaso individual asegurando que se mantenga el rango de T° optimo para la consumo, de forma inmediata.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
	matilde ortega
Nombre: Yuley Romero	Nombre: matilde
Documento: 2064...192	Documento: 211228156
Cargo: Apoyo SUP.	Cargo: manipula dora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 087-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	9-03-2026	Sede educativa:	1 San Carlos		
Operador:	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	28

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Yogurt sin sabor azucar - Agua Potable Pan rollito - Banano entero				
Intercambios	Alimento: Traslado menú # 17.				
	Motivo del intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones

Se realizo Traslado menú # 17, aprobado por supervisión

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Darley Romero	Nombre: Ucria Elisa Preciado
Documento: 3361591	Documento: 46367507
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSION: 010
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Apulo.

Fecha de la visita: 9-03-2026 Sede educativa: San Carlos. 28

Operador: CAFA No Servicios

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

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cu
Yogurt con sabor a fruta.	C		C		C		C								20.6 C			C	

Observaciones: Se verifica la preparación y distribución del refrigerio yogurt con sabor a fruta, se observa homogeneidad en textura, sin presencia de grumos, se evidencia aseguramiento de la cadena de frío, se mantiene el manejo de temperatura y buenas prácticas de manipulación.

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

Porcentaje de cumplimiento: 90%

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yurley Romero	Nombre: María Elisa Preciado
Documento: 52364394	Documento: 46362567
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Manipulación

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO

CÓDIGO: 387-2026

VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	10-03-2026		Sede educativa:	U.A Porvenir	
Operador:	CAFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	13
	X				

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 387-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

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

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

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dusley Romero	Nombre: Maxiva Jesus
Documento: 33645197	Documento: 51782926
Cargo: Apoyo SGF	Cargo: manipuladora

43

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	10-03-2026			Sede educativa:	CCT-San Carlos
Operador:	CAFFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	28

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Colada avena fría - 100gr pitaya de yuca. Papaya en cubos.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): U.A Carlos Pizarro
Placa del vehículo: KQ0483 | N° de Ruta: 1 | N° de sedes de la ruta: 1 | Hora salida CDP: 8:15am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa:	San Carlos
Hora de llegada a la sede educativa	8:18am
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	28

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

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

No hay novedad = 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 387-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

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

Observaciones:

CAFA solicitaron Traslado del menú #16 para hoy 30/02/2026 aprobado por supervisión.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yurley Romero	Nombre: Jose Fer
Documento: 32640747	Documento: 8429451
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Conductor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN 6TO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita	11-03-2026	Sede educativa	O.A Isidro Albaquio		
Operador	CAFA				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	179

Calificación

Condiciones higiénico sanitarias

Adecuaciones de la planta

1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento	1
2	Las instalaciones estan diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes o ingreso de plagas, animales domesticos y otros	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1

Plan de saneamiento

Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones de higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna .	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos vasos, cubiertos, ollas, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	1
8	Los implementos (panos absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el Lugar establecido	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higienicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	1

Control de plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que impidan el ingreso de vectores	3
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas tecnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación	1

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos solidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente	1
14	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
15	El manejo de los residuos liquidos y solidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1
16	Se cuenta cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas	N/A

Abastecimiento de agua y control de plagas

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección por odira del tanque de almacenamiento de agua potable Fecha de la última limpieza y desinfección realizada	1

Personal manipulador

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infecto contagiosas	3
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente	1

Condiciones de distribución y transporte en preparación de materia prima

23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas: pisos, paredes, techo, estibas canastillas)	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable	5.5
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura	1

Cumple = 1
No Cumple = 2
No Aplica = N/A

No hay Presencia = 3
No cuenta con Visita = 4
S.S

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

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

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

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS MANIPULADORES
Nombre: Durley Romero	Nombre: Graciliana Ocaña
Documento: 23645198	Documento: 47 461 30 785
Cargo: Apoyo sup.	Cargo: manipuladora

45

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION 010
CODIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	00 Certificado Municipio de Aquazul					
Fecha de la visita	11-03-2026	Sede educativa	U.A Santo Domingo Savio			
Operador	CAFA					
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	Nu de servicios:	79	

Calificación

Condiciones Higiénicas Sanitarias y Locativas

Edificaciones e Instalaciones

1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domesticos y otros	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa)	1

Programa de Limpieza y Desinfección

6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	1

Control de Plagas

11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que eviten en el ingreso de vectores	1
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas tecnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación	1

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas	1
15	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado	N/A
17	Existe documentacion y registro de la limpieza de trampas de grasas	N/A

Abastecimiento de agua y Control de plagas

18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada	1

Manipuladores

20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas	1
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente	1

Condiciones de distribución y transporte de alimentos preparados

23	Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas: pisos, paredes, techo, estibas, canastillas)	1
24	El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable	1
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura	1

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DF OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: 6TO
CODIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

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

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

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dudley Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 33845492	Documento: 24222410
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Manipulador

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACION ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: NO Certificado Municipio de Aquazul

Fecha de la visita	16-03-2026	Sede educativa	Porvenir		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aquazul				
Tipo de complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	13
	X				

Información de los refrigerios entregados

Descripción del menú	Chocolate con leche - Queso fresco Pan mantequilla - fruta mandarina.					
Intercambios	Alimento	fruta: racimo de uvas por mandarina				
	Motivo del intercambio	Proveedor informa oferta local de mandarina y banano	Fecha	11/03/26	Autorizado por:	Sup.

Cualquier cambio de complemento debe ser aprobado por el supervisor del contrato

Requerimientos alimentarios y nutricionales
Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas, por el número de raciones y tipo de menú	C
2	El menú del día corresponde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptado	NC.
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menús se ejecuta bajo las condiciones técnicas definidas	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde al programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y no hay sustitutos que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva ficha 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 preparación	C
11	Se cumple con los tiempos de distribución establecidos para el servicio y no se generan colas o demoras en el suministro	C
12	En el ciclo de minutas no hay alimentos y/o preparaciones propias del refrigerio	C
13	En el comedor escolar se promueven comportamientos adecuados de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14	Buena palatabilidad de los alimentos preparados y servidos	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desconche es bajo	C

Observaciones

Intercambio de fruta del menú # 5 racimo de uvas por mandarina.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Romero	Nombre: maria Jesus
Documento: 33645192	Documento: 57787306
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: CTO

CÓDIGO: 387-2026

PERIODO: Febrero

UNIDAD TERRITORIAL: NO Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de visita: 16-03-2026

Sede educativa: Porvenir

Operador: C.A.F.A

No. Servicios: 13

Tipo de Complemento: Jornada Mañana: X

Jornada Tarde / Alternancia:

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	C		C		C		C					39.3C		C					

Vierta en una olla la leche previamente diluida en agua y lleve a fuego medio agregue el chocolate en pastilla mezcle constantemente hasta que el chocolate se disuelva por completo, deje hervir por unos minutos apague el fuego y deje reposar y sirva.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS

Nombre: Dursley Romero

Documento: 3364[illegible]

Cargo: Apoyo supervisión

FIRMAS

Nombre: María Jesús

Documento: 57.737.026

Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN 6TO
CODIGO 387-2026
VIGENTE DE SEP Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	17-03-2026	Sede educativa		U.A Isidro Albaguto.	
Operador	Consorcio A. Futuro A.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	179
	X				

Calificación

Condiciones higiénicas sanitarias

Edificaciones y Instalaciones

1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. — ATIA
2. Las instalaciones estan diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. — ATIA
3. Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. — ATIA
4. Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento. — ATIA
5. Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa). — ATIA

Programa de Limpieza y Desinfección

6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. — ATIA
7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. — ATIA
8. Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. — ATIA
9. Los equipos, utensilios y menaje encontrados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. — ATIA
10. Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higienicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. — ATIA

Control de Plagas

11. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimice el ingreso de vectores. — ATIA
12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interna, documentación de empresa fumigadora, fichas tecnicas. Se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigacion — ATIA

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos solidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. — ATIA
14. La clasificación de residuos solidos 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. — ATIA
15. El manejo de los residuos liquidos y solidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. — ATIA
16. Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. — N/A
17. Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas. — N/A

Abastecimiento de agua y control de plagas

18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción. — ATIA
19. Se realiza la limpieza y desinfección periodica del tanque de almacenamiento de agua potable. — ATIA
    Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada

Personal manipulador

20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infecto contagiosas. — ATIA
21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. — ATIA
22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. — ATIA

Condiciones de distribución y transporte en recepción de alimentos

23. Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente (Condiciones de higiene y limpieza, cubierta, puertas, paredes, techos, ventanas, estantillos). — ATIA
24. El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. — ATIA
25. Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura. — ATIA

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: 010
CODIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

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

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

Observaciones

NOMBRE Y FIRMA	**NOMBRE Y FIRMA**
Nombre: Dursley Romero	Nombre: Graciliana Bailon
Documento: 33641992	Documento: 47430785
Cargo: Apoyo SSA.	Cargo: Manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSION CTO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aquazul.				
Fecha de la visita	18-03-2026	Sede educativa	U.A Santo Domingo S.		
Operador	CAFA				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de cupos:	79

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 95 %

Observaciones

FIRMAS	
Nombre: Durley Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 33645192	Documento: 22227410
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

Alimentos para Aprender

50

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN 010
CÓDIGO 38-7-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	18-03-2026			Sede educativa:	CCT-San Carlos
Operador:	Consorcio A.-tutor A.				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	28
	X				

Datos del Menú a verificar:

Descripción del Menú: Cafe con leche - Tunco de arroz
Sancocho pescado en Triangulo
agua potable.

Información de la ruta a verificar:

Nombre Centro de Producción (CDP): U.A Carlos Pizarro
Placa del vehículo: K90483 N° de Ruta: 1 N° de sedes de la ruta: 1 Hora salida CDP: 8:20 am

Datos de distribución:

Nombre de la sede educativa	San Carlos
Hora de llegada a la sede educativa	8:30
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	28

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 387-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

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

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
	JOSE FAVIO
Nombre: Durley Romero	Nombre: [illegible]
Documento: 33611148	Documento:
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: S-6294-1 Conductor

51

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN 010
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Agrado.				
Fecha de la visita	19-03-2026	Sede educativa	C.A Carlos Pizarro		
Operador	CAFA				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	110

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
FECHA: Febrero

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

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

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
(firma)	matilde ortega
Nombre: Dixley Romero	Nombre: matilde
Documento: 35645192	Documento: 64228156
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN	1
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	CÓDIGO	387-2026
		VIGENTE DESDE	Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	19-03-2026	Sede educativa	Santo Domingo Savio		
Operador	Consorcio Alimentando futuro Aguazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No. de servicios	79
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Colada avena Fca-huevos Pericos de gallina. Tapadas Platano maduro - Papaya en Cubos - Agua P.				
Intervenciones	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

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

Requerimientos alimentario y nutricional Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menú servido se acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	C
3	Se encuentran estandarizados el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva ficha 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 preparación	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 hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14	La estabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desconsumo es bajo	C

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dufleny Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 33643902	Documento: 21227419
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul.						
Fecha de la visita:	19-03-2026	Sede educativa:	Santo Domingo Savio	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	79		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada avena fría	C		C		C		C					16,6	C					C	

Vierta en una olla la cantidad de agua, avena, azúcar, canela, hemiteri por 10 a 15 min, retirar del fuego y dejar enfriar. Posteriormente mezclar con la leche, retirar la astilla de canela, licuar, colar y dejar en el refrigerador y servir frío.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Duley Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 33645192	Documento: 24227.410
Cargo: Apoyo sup.	Cargo: man. pyladora

Alimentos para Aprender

5A

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 389-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita:	19-03-2026	Sede educativa:	San Carlos		
Operador:	Consorcio Alimentando futuro Aquazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	28

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Colada avena fría - Huevos pericos de gallina. Tajada Plátano maduro - Papaya cubos - Arepa P.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio:		Fecha:		Autorizado por:

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

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

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: [illegible]	Nombre: María Elisa Preciado
Documento: 3864[illegible]912	Documento: 46362502
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: Manipuladora.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSION 070
CODIGO 987-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul						
Fecha de la visita	19-03-2026	Sede educativa:	San Carlos	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuer
Operador:	CAFA	No Servidos	28		X		

Organolépticas y temperaturas:

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cu
Colada Avena fría.	C		C		C		C								25,0	C		C	
Vierta en una olla la cantidad de agua a llena a 2 de canela hervir por 10 a 15 mts retire del fuego y deje enfriar. Posteriormente mezcle con la leche, retire la astillas de canela licuar colar y dejar en el enfriador y sirva de fría.																			

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

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dixon Romero	Nombre: Yuri Elisa Preciado
Documento: 3364-197	Documento: 1163625507
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Coordinadora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio Aguazul				
Fecha de Entrega	20-03-2026	Sede Educativa	Isidro Alba Guio		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de Servicios	179

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Sorbete de guayaba - Tostadas Caldo de Pollo con papa - Banano entero.					
Observaciones	Alimento	fruta: Manzana roya por Banano.				
	Motivo de intercambio	oferta Local mercado	Fecha	11/03/26	Autorizado por	Sup.

Diligenciar una copia de este formato y dejarla en la sede educativa

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 menú del día se ofrece de acuerdo a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptado	NC.
3 Se encuentran estandarizadas las fichas técnicas de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4 En la ficha de menú se encuentra bajo las preparaciones las recetas estandarizadas	C
5 El menú es entregado según el tipo de complemento (con refrigerio o no) programado y ejecutado	C
6 Las sustituciones presentadas (intercambios, ajustes o reducción de porción) corresponden a lo establecido y cuentan con el documento soporte de aprobación	C
7 Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación (no tienen olores, sabores o texturas que hacen parte del menú servido	C
8 Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con ficha técnica estandarizada	C
9 El menú es entregado a los estudiantes en horas específicas y bajo la presentación	C
10 Se cuenta con la ficha técnica de estandarización del corte para servido como para preparación	C
11 Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan tiempos muertos durante el suministro	C
12 Se cuenta con manipuladores suficientes para preparaciones y etapas del servicio	C
13 Se observan en el sitio de preparación prácticas adecuadas de hábitos alimentarios saludables y de higiene personal	C
14 Hay estabilidad de los alimentos preparados en adecuada	C
15 Hay pérdida de alimentos en la etapa de desayuno es bajo	C

Observaciones

Intercambio menú #5 de fruta. manzana por banano.

Alim tos para Aprender

Nombre:	Yuleny Romero	Nombre:	Graciliana Barrero
Documento:	1.064.792.[illegible]	Documento:	47.450.785
Cargo	Apoyo logistico	Cargo	Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN CTO

CÓDIGO 387-8026

VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL No Certificado Municipio de Aguazul

FECHA DE VISITA 20-03-2026 Sede educativa Isidro Alba Goto

Operador CAFA No Servicios 179

Tipo de Complemento Mañana X

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	No cumple
Sorbete de guayaba	C		C		C		C											
Jugo de guayaba con leche															87	C		C

Sorbete de guayaba: Lave, desinfecte y pele las guayabas, retire la leche y muela en licuadora con agua. Cuele la mezcla y sirva con el sorbete de guayaba bien frío.

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

Porcentaje de cumplimiento 95 %

Observaciones

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre	Durley Romero	Nombre	Graciliana Barrera
Documento	33645192	Documento	47436785
Cargo	Apoyo Profesional	Cargo	Manipuladora

Alimentos para Aprender

S8

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2025
VIGENTE DESDE: Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita	24-03-2026	Sede educativa:	U.A Porvenir		
Operador	CAFA				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	13

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

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: CTO
CODIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

36	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones tales que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto	
37	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima recepcionada y existe coherencia entre el proceso (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)	
38	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación	
Almacenamiento		
39	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente	
40	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los materiales adecuados minimizando el riesgo de contaminación	
41	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, ahollamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	
42	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente	
43	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	
44	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la fecha de vence, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir, con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	
45	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, esta debidamente identificada para evitar su uso	
Preparación, servido y distribución		
46	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protejan los alimentos de posibles riesgos de contaminación	
47	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	
48	Los procedimientos de operación como lavar, pelar, cortar, cocinar, enfriar, bajo, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación	
49	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan picos en riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	
50	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad	
51	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	
52	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	
53	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	
54	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	
Aseguramiento y Control de la Calidad		
55	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud, y tiene concepto Sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos	
56	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas.	

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

Observación

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yurley Romero	Nombre: Maria Jesus
Documento: 1233915192	Documento: 51787396
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita	24-03-2026	Sede educativa	Porvenir		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios: 13	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Yogurt con sabor a fruta. – Pera. Picada Huevo de gallina cocidos – Tajada Platano maduro					
Intercambios	Alimento	Fruta: Sandia por pera				
	Motivo del intercambio	Oferta mercado Local y N/C:	Fecha: 20/03/26	Autorizado por	Sup.	

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

Requerimientos alimentario y nutricionales Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menú	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptado	NC
3	Se encuentran estandarizados el tamaño de porciones de las preparaciones segun el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y 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 preparación	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 no hay alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promueven buenas practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14	La adecuabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desarrollo es bajo	C

Observaciones

CAFA solicitaron intercambio de fruta del menu # 7 Sandia porcionada en triangulo por Pera Picada.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre: Dixon Romero	Nombre: Maria Jesus
Documento: 9364192	Documento: 51737396
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul						
Fecha de la visita:	24-03-2026	Sede educativa:	Roquentt	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	13		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogurt con sabor a fruta	C		C		C		C					16,0	C			C			

Desinfecte el empaque y verifique las condiciones de calidad del producto. agite el yogurt si es necesario para homogenizar su textura. Sirva la porción deseada en un vaso individual asegurando que se mantenga a una temperatura de T optima para lactos y preferiblemente bien frio

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Romero	Nombre: Maria JESUS
Documento: 33645192	Documento: 51777326
Cargo: Apoyo SUP.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 384-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazul.				
Fecha de la visita	25-03-2026	Sede educativa	U.A Carlos Pizarro		
Operador	CAFA				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	110

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

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: GTO
CODIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

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

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dudley Romero	Nombre: 24228156
Documento: 3364[illegible]	Documento:
Cargo: Apoyo [illegible]	Cargo: manipulador

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 087-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	25-03-2026			Sede educativa:	CCT - San Carlos
Operador:	Consorcio A. Futuro A.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	28
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Chocolate con leche - Queso fresco
Pan blanco - agua potable
Ruta: Dura 2 hrs.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): U.A. Carlos Pizarro
Placa del vehículo: KGU480 | N° de Ruta: 1 | N° de sedes de la ruta: 1 | Hora salida CDP: 8:25 am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa:	San Carlos
Hora de llegada a la sede educativa	8:30am
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	28

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 2.0
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 387-2016
		VIGENTE DESDE: Febrero

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

Observaciones:

Se realizo intercambio de fruta solicitado por CAFA.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
	JOSE Jola
Nombre: Dusley Romero	Nombre: Jose Jola
Documento: 2364.5912	Documento: 8-829451
Cargo: Apoyo Supervisor	Cargo: Conductor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 038-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Agua de Dios				
Fecha de la visita:	25-03-2026	Sede educativa	San Carlos		
Operador:	Consorcio Alimentando Futuro Agua de Dios				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	28
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Chocolate con leche – queso fresco Pan blanco – fruta: Durazno – Agua potable					
Intercambios	Alimento:	fruta: granadilla entera por Durazno				
	Motivo del intercambio	oferta mercado nacional	Fecha:	20/03/26	Autorizado por:	Sup.

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

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

Observaciones:

intercambio de fruta menú # 8. granadilla entera por Durazno.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dirley Romero	Nombre:
Documento: 3264812	Documento: 46362407
Cargo: Apoyo Supervisor	Cargo: Manipuladora.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSION: CTO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Agua de Dios						
Fecha de la visita:	25-03-2026	Sede educativa:	San Carlos 28	Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuer
Operador:	CAFA	No Servicios			X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cu
Chocolate con leche	C		C		C		C								39,6	C		C	
Vierta en una olla la leche hasta en agua hierva a fuego medio agregue chocolate y mezcle constantemente a fin de disolverlo deje hervir por 10 minutos apague el fuego y deje reposar y sirva.																			

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 90%

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dusley Romero	Nombre: Manipulador
Documento: 3364194	Documento: 46362507
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipulador

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN CTO
CODIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita	26-03-2026	Sede educativa	U.A Isidro Alba Guio		
Operador					
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios	279

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

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

CTO 387-2026

Febrero

26	Las materias primas se reciben en un lugar limpio y en condiciones [illegible] con el fin de evitar contaminación de la característica propia de cada producto.			
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de la materia prima (en buen estado y empaque adecuado, fecha de vencimiento, lote, con buena presentación de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)			
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que requieren refrigeración y congelación			
Almacenamiento				
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la resolución 2674 de 2013 y normatividad sanitaria vigente			
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, los sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación			
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de roedores, daño mecánico, pérdida de vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos			
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente			
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados con la frecuencia establecida y se realizan de manera oportuna			
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, la fecha de vencimiento, y se lleva control de primeros en vencer, primero en salir con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima			
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso			
Preparación/Almacenamiento/Distribución				
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua, de tal forma que se prioriza los alimentos de posibles riesgos de contaminación			
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas (frutas, verduras y hortalizas) y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección			
38	Los procedimientos de operación como lavar, pelar, cortar, [illegible], almacenamiento, distribución, etc., se realizan de manera que se prevengan contaminación cruzada entre alimentos crudos y materias primas de posibles riesgos de contaminación			
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de la [illegible] de conservación y vida útil, garantizando inocuidad y evitando posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el deterioro de microorganismos			
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica y química y cumplen con las características de calidad e inocuidad			
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el estado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación			
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso			
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad			
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al [illegible] de raciones y se encuentra en buen estado			
Aseo, Limpieza y Control de Plagas				
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad Territorial de Salud y tiene concepto Sanitario Favorable o Favorable con Requerimientos			
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas			

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

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS

Nombre: Dudley Romero	Nombre: Gracilano Bur
Documento: 8364192	Documento: 42430785
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipulador

65

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER	VERSIÓN 6TO CÓDIGO 387-2026 VIGENTE DESDE Febrero
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	

UNIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aquazul					
Fecha de la visita	26-03-2026	Sede educativa			Carlos Pizarro	
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aquazul					
Tipo de Complemento	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	110	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Sorbete de mora - Caldo de carne con papa Arepuelas - Banano entero				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por	

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

Requerimientos alimentarios y nutricionales

	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 menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación, 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 preparación	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 se incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desconsumo es bajo	C

Observaciones

	FIRMA	FIRMA
		matilde atz gol
Nombre:	[illegible]	Nombre: matilde
Documento:	1064[illegible]192	Documento: 24129815 6
Cargo:	Apoyo SAP	Cargo: manipuladora

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN CTO

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

CÓDIGO 387-2026

VIGENTE DESDE Febrero

No certificado Planta de Aguazul, Carlos Pizarro

26-03-2026

CAFFA

1130

Tipo de Complemento: Jornada Mañana X

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Caldo Carne con Papa	C		C		C		C		39.4 C		C								

En una olla a presión incorpora la carne de res picada en trozos pequeños hasta q este blanda. Agrega la cebolla, ajo y sal cocina hasta q este blanda la carne, ya cocinada debe estar con cubiertos la olla a presión agregue las papas pelada y cocinar nuevamente por unos minutos en la olla con la cantidad requerida ya blandas, retirar del fuego, reposar y servir.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alim tos para Aprender

FIRMAS

Nombre: Dubley Romero
Documento: 3364518912
Cargo: Apoyo SUP.

FIRMAS

Nombre: matilde
Documento: 21228156
Cargo: moni Puladeros

57

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN 010
CODIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita	26-03-2026	Sede educativa	Isidro Alba Guio		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana ☒	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	179

Información de la ración preparada evaluada

Descripción del menú	Sagbete de mora – arepitas Caldo de Carne con papa – Banano entero				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

* Se debe anexar soporte de aprobación del intercambio. Ver Anexo No. 5 Aprobación de intercambios.

Requerimientos en el diseño y distribución

	Cumplimiento de lo establecido en el anexo técnico	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 menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menús se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	La cena entregada según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o de los otros que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con ficha técnica estandarizada	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene especificaciones de calidad y buena presentación	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación	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 se incluyen alimentos y/o preparaciones propias de la región	C
13	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los actores beneficiarios	C
14	La inocuidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desconsumo es bajo	C

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMA

Nombre	Dusty Romero
Documento	23645192
Cargo	Apoyo Sup.

FIRMA

Nombre	Graciliana Baron
Documento	1121307485
Cargo	Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN 010

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

CÓDIGO 987-2026

VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL No certificado Municipio de Aguazul

Fecha de visita 26-03-2026 Sede educativa Isidro Alba Guio.

Operador CAFA No Servicios 179

Tipo de complemento: Jornada Única X | Jornada Tarde | Almuerzo

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	°F (°C)	Cumple	°F (°C)	Cumple	°F (°C)	Cumple	Cumple	No cumple
Sorbete de mora	C		C		C		C				38.4 C			C		

Jale y retire las hojas de un fuete las moras Se agrega la leche previamente disuelta en agua y el azucar Licua todo Junto el sorbete de mora bien frio.

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

Porcentaje de cumplimiento 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS

Nombre Durley Romero

Documento 33645982

Cargo Apoyo Sup.

FIRMAS

Nombre Gradiluz Barrera

Documento 47435785

Cargo manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	27-03-2026	Sede educativa	Santo Domingo Savio		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servidos: 79	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Colada avena fría - manzana royal entera. Envuelto de mazorca - Agua Potable.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio:	Fecha:	Autorizado por:		

Codigos: (Ver hoja de complemento) Tipo Ración (No servida, NA (No aplica))

Requerimientos alimentarios y nutricionales

Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menú	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menús se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menú es entregado según el tipo de complemento correspondiente a lo programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al complemento, a la frecuencia y cuentan con el documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y alimentos que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva ficha estandarizada	C
9	El menú es entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación	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	Se cuenta con estrategias promocionales, practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14	Se evidencia palatabilidad de los alimentos preparados y servidos	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desaminde es bajo	C

Observaciones

Alimentos Aprender	
FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 3364514	Documento: 21227410
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aguazul.
Fecha de visita: 27-03-2026
Sede educativa: Santo Domingo Savio
Operador: CAFA
No Servicios: 79
Tipo de complemento: Mañana X

Organolépticas y temperaturas																				
Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada Avena fría	C		C		C		C								21.7 C			C	

Vierta en una olla la cantidad de agua, avena, azúcar y canela. Llevar al fuego hasta hervir durante 10 a 15 min. Retirar del fuego y dejar enfriar. Posteriormente licúe con la leche, cierre la estilla de canela y licuar y dejar en el refrigerador, sirva frío.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 23645192	Documento: 24227.410
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSION CTO
CÓDIGO 0387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL No Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita 27-03-2026 Nombre entidad educativa Carlos Pizarro

Operador Consorcio Alimentando Futuro Aguazul

Tipo de complemento: Jornada Mañana ✓ | Jornada Tarde | Almuerzo | No de servicios 110

Información de la ración entregada

Descripción del menú: Colada avena fría - agua potable
Envuelto de mazorca - Manzana roya al entera

Intercambios: Alimento:
Motivo del intercambio: Fecha: Autorizado por:

Cualquier cambio debe ser aprobado por el supervisor del contrato

Requerimientos Alimentarios y Nutricionales Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menú	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adecuada	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menús 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 presentar intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús coinciden con su respectiva ficha técnica estandarizada	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene adecuada temperatura y buena presentación	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan filas o aglomeración en el suministro	C
12	Está dotada de minutas, incluye alimentos y/o preparaciones propias de la región	C
13	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los beneficiarios	C
14	Se cuenta con la totalidad de los alimentos preparados en cada entrega	C
15	Se especifican los ajustes en la etapa de desarrollo de la

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Romero	Nombre: matilde ortegon
Documento: 33645192	Documento: 24228156
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: STO

CÓDIGO: 387-2026

VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No certificado Municipio de Aguazul

Fecha de visita: 27-03-2026 Sede educativa: Carlos Pizarro

Operador: CAFA No Sedes: 1

Tipo de Complemento: Ración Mañana: X Jornada Única: Almuerzo:

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura Inicial de cocción			Temperatura de distribución Inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada avena fría	C		C		C		C					38.9C			C.				

Vierta en una olla la cantidad de agua, avena, azúcar, canela y deje hervir por 10 a 15 min. Retirar del fuego y deje enfriar posteriormente mezcle con la leche retirar la astilla de canela licuar y dejar en el refrigerador y sirva frío.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Duvan Rogero	Nombre: matilde
Documento: 3364[illegible]90	Documento: 24122856
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN CTO

CODIGO 387-2026

VIGENTE DESDE Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

UNIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	16-02-2026	Sede educativa		CP Isidro Alba Guio	
Operador	Consorcio Almuntando				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	175
	X				

Calificación

Condiciones Generales de Instalaciones

1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento — 1
2. Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros — 1
3. Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección — 1
4. Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento — 1
5. Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa) — 1

Plan de Saneamiento Básico / Programa de Limpieza y Desinfección

6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones, higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna — 1
7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros con del procesos correctamente y se realizan de manera oportuna. — 1
8. Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido — 1
9. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión — 1
10. Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna — 1

Control de plagas

11. No se evidencia roedores o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores — 3
12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas tecnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigacion — 1

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos solidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente — 1
14. La disposición de residuos solidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas — 1
15. El manejo de los residuos líquidos y solidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos — 1
16. Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado — N/A
17. Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas. — N/A

Abastecimiento de agua y control de plagas

18. Dispone de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción — 1
19. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada — 1

Personal manipulador de alimentos

20. El personal manipulador en presencia de cortes o heridas por enfermedades infectocontagiosas — 3
21. Cuenta con la dotación completa limpia en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente — 1
22. Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente — 1

Condiciones de distribución y transporte de la ración preparada in situ

23. Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza (adecuado, pisos, paredes, techo, cabina, canastilla.) — 1
24. El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable — 4
25. Los conductores y auxiliares, cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, e implementan buenas practicas de manufactura — 1

Cumple = 1
NO cumple = 2
N/A = NO Aplica
No hay Presencia = 3

NO cuenta con Visita 9.5 = 4

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 07
CÓDIGO: 387-2026
Fecha: Febrero

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

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

Observaciones:

Alimentos para Aprender

Nombre: Yuley Romero	Nombre: Graciela Barrios
Documento: 33645192-1	Documento: 42430785
Cargo: Apoyo Supervision	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: GTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aguazul
Fecha de Entrega: 16-02-2026 Sede educativa: Isidro Alba Guio
Operador: Consorcio Alimentando Futuro Aguazul.
Jornada Complementaria: Jornada Mañana [X] Jornada Tarde [ ] Almuerzo [ ] Número de Servicios: 175

Información de las Raciones Entregadas

Descripción de la Ración: Chocolate con Leche - Pan mantequilla.
Queso Fresco - fruta: Racimo de uvas.

Intercambios: Alimento: [ ] Motivo del intercambio: [ ] Fecha: [ ] Autorizado por: [ ]

Cumplimiento Alimentario y Nutricional

	Criterio de verificación alimentario	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas por el número de servicios y tipo de menú	C
2	El menú del día coincide con lo establecido en el ciclo de minutas y minuta patrón adoptado	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menús se ejecuta bajo las especificaciones técnicas establecidas	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	C
6	En caso de sustituciones o cambios menores, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y con los alimentos establecidos, dejando soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y los alimentos que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que así lo requieren cuentan con la temperatura de cocción adecuada	C
9	El menú entregado a los estudiantes cumple con las características y buenas prácticas	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización en tamaño para cada grado para preparaciones	C
11	Se cumple con las fichas técnicas establecidas para cada preparación y no se reportan rechazos o devoluciones por mal sabor	C
12	La vajilla de servicio cumple con las características propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promueven buenas prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14	La oportunidad de la entrega de los productos perecederos es adecuada	C
15	Hay desperdicio de alimentos en la etapa de desinfección de frutas	C

Observaciones

Alimentos para Aprender

Firma: [signature]

Nombre: Yurley Romero	Nombre: Graciliana Barros
Documento: 3204192	Documento: 47430785
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN CTO

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

CÓDIGO 387-2026

MENÚ DEL MES Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL No certificado Municipio Aguazul

Fecha de Atención -02-2026 Sede Educativa Isidro Alba Soto

Operador C.A.T.A No Sedes 175

Tipo de Cumplimiento: Jornada Única X | Jornada Tarde | Jornada Mañana

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Complemento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	C		C		C		C					39.8 C				C	

Vierta en una olla la leche mientras la disuelve en agua tibia. Luego, agregue el chocolate en pastillas y mezcle constantemente hasta que se derrita por completo. Finalmente, agregue el fuego, sirva y disfrute.

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

Porcentaje de cumplimiento 95 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre Yurley Romero	Nombre Graciliana Becerra
Documento 33643142	Documento 47113078
Cargo Apoyo supervisión	Cargo manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSION 010
CODIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Agua Zul				
Fecha de la visita	17-02-2026	Sede educativa		CR Carlos Pizarro.	
Operador	Consorcio A. Futuro A.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	105
	X				

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

Cumple = 1
No Cumple = 2
N/A = No Aplica.
No hay presencia = 3

No cuenta con Visita S.S = 4

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 387-2026
FECHA DE APROBACIÓN: Febrero

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

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

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yurley Romero	Nombre: Deisy Mercedes Galindez
Documento: 33645192	Documento: 1143542133
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN 010
CÓDIGO 0387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita	17-02-2026	Sede educativa	Carlos Pizarro		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aquazul				
Tipo de complemento	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	105

Descripción de la minuta	Colada almidon de maiz con sabor - Agua Potable Deditos dorados - Fruta: Mango maduro en cubos				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha	Autorizado por	

Cuál(es) es(son) el(los) complemento(s) ofrecido(s) en la(s) jornada(s) NO atendida(s)

Requerimientos Alimentarios y Nutricionales Cumplimiento de la minuta patrón	Cumplimiento
1 Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menú	C
2 El menú del día corresponde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptado	C
3 Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4 El ciclo de menús se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5 El menú es entregado según el tipo de complemento correspondiente programado y aprobado	C
6 En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7 Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y los alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8 Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva ficha técnica 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 preparación	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 promueven buenas prácticas adecuadas de hábitos alimentarios con los estudiantes beneficiarios	C
14 La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15 El desperdicio de alimentos en la etapa de desconsumo es bajo	C

Observaciones

Alimentos para Aprender

Nombre Durley Romero	Nombre Deisy Natalia Cubides
Documento 33645142	Documento 1110542133
Cargo Apoyo supervision	Cargo manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN CTO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL No certificado Municipio de Agua zul
FECHA DE VISITA 17-02-2026 SEDE EDUCATIVA Carlos Pizarro
OPERADOR CAFA. No. DE RACIONES 105
TIPO DE COMPLEMENTO Jornada Única X Jornada Tarde / Mañana

Organolépticas y temperaturas	Preparación	Presentación		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
	Colada de maiz con sabor.	C		C		C		C								39.0 C			C	
	Vierta en una olla el agua hervida junto con la canela dejar hervir y agregue disolver el caldo de pollo y la sal y con sabor a gusto también incorporar durante 5 minutos se mezcla constantemente del fuego y sirvase. Una vez la leche ya diluida con el maizena, dejar hervir, retirar																			

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

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS

Nombre Durley Gomez
Documento 33645192
Cargo Apoyo Supervisión

FIRMAS

Nombre DEISI Natally Cubides
Documento 1776592133
Cargo manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN 6TO
CODIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	18-02-2026			Sede educativa	C.P Carlos Pizarro
Operador	Consorcio A. Futuro A.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	105
	X				

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

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

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

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

Observaciones

FIRMAS	
Nombre: Durley Romero	Nombre: Yesly Natalia Cuadros
Documento: 33643782	Documento: 1116592455
Cargo: Apoyo supervisor	Cargo: Manipuladora

Alimentos para Aprender

80

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN 010
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita	18-02-2026	Sede educativa	Carlos Pizarro		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aquazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	105

Información del complemento ofrecido

Descripción del menú	Cafe con leche – Pungo de arroz, Agua potable – Fruta: Sandia porcionada Triangulo.				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

Diligenciar en mayúscula sostenida y sin tildes. (No escribir N/A (No aplica))

Cumplimiento de la normatividad

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	C
2	El menu del dia se ofrece de lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones segun el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menus se ejecuta bajo las especificaciones tecnicas definidas	C
5	El menu entregado segun el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas propias de la preparación y los alimentos que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menus cuentan con su respectiva ficha estandarizada	C
9	El menu es entregado a los estudiantes bajo condiciones adecuadas y buenas practicas	C
10	Se cuenta con el cuentos de estudiantes con tamaño para servido como para preparación	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 con los estudiantes beneficiarios	C
14	La contabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	El transporte de alimentos en la etapa de descongelado es bajo	C

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Romero	Nombre: Drisy Natally Cubides
Documento: 3264192	Documento: 1116592133
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: CTO

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

CONTRATO: 387-2026

MES DE REPORTE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: NO Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita: 18-02-2026 Sede Asistencial: Carlos Pizarro

Operador: CAFA No Servicios: 105

Tipo de Complemento: Ración Preparada en Sitio: X

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura de alistados Inicial		Temperatura distribución Final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	°C	Cumple	No cumple	°C	Cumple	No cumple	°C	Cumple	No cumple
Cafe con Leche	C		C		C		C					39.5 C			C.		

Vierta en una olla la leche previamente disuelta agregue el café preparado con azúcar Hidrolla mezcla al fuego y deje hervir Cuando el fuego haga pequeños hervidos, y burbujee Cubierte.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS

Nombre: Burley Romero

Documento: 3364191492

Cargo: Apoyo supervisión

FIRMAS

Nombre: Deisy Cubides

Documento: Deisy Nataly Cubides 1116542733

Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 2 TO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazul			
Fecha de la visita:	9-02-2026	Sede educativa:	CCT- San Carlos	
Operador:	CAFA			
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios: 28

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Colada de Avena fría - Huevo de gallina cocido, Tajada de plátano maduro, Papaya en trozos - Agua potable

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): Carlos Rizarro
Placa del vehículo: KGU483 N° de Ruta: 1 N° de sedes de la ruta: Hora salida CDP: 8:00 am Carlos Rizarro

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	San Carlos
Hora de llegada a la sede educativa	8:30 am
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	28

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

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

No hay Novedad = 1

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO 387-2026
		VIGENTE DESDE Febrero

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

Observaciones: El operador de CAT-A solicita Traslado del menú #4 a razón que el día 19/09/2026 no hubo clases para los docentes sindicato, el cual es aprobado el traslado.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
	JOSE ICAZA
Nombre: Yurley Romero	Nombre: JOSE ICAZA
Documento: 1.143.[illegible]	Documento: 8.829.451
Cargo: Apoyo alimentación	Cargo: conductor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: 010
CODIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	20-02-2026	Sede educativa		San Carlos	
Operador:	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	28

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Colada avena fría - huevos gallina pericos. Tajada Platano maduro - Agua Potable - Papaya en cubos.				
Intercambios	Alimento:	Traslado Menú # 4 por motivo paro maestros.			
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones

Desde momento para otro, los Padres avisaron que no habia clases el dia 19 de febrero de 2026 motivo paro maestros (Sindicato) como el operador ya tenia la materia prima en bodega se hizo el traslado por parte del supervisor que se Trasladara el menu para el dia 20/02/2026.

Alimentos para Aprender

	FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nurlen Romero	Haideth Fuentes.
Documento:	33641[illegible]	4136507
Cargo:	Apoyo Supervisión	Manipuladora.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita: 20-02-2026 | Sede educativa: San Carlos | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde | Almuer

Operador: CHEFA | No Servicios: 28

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cu
Colada Avena fría	C		C		C		C								29.9°C			C.	

Verificamos que la cantidad de agua a usar y que llegara por la llave y que el encargado de preparar el alimento, lavara el castillo, picara y dejara el refrigerador, limpio.

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

Porcentaje de cumplimiento: 90%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Romero	Nombre: Hanna G Preciado.
Documento: 33641769	Documento: 1046362507
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipulador.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN: 6TO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita	23-02-2026	Sede educativa	C.P Santo Domingo Savio		
Operador	Consorcio Alimentando				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	75

Calificación

Condiciones generales del establecimiento

1. El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento. — 1
2. Las instalaciones estan diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros. — 1
3. Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. — 1
4. Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento. — 1
5. Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón liquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa) — 1

Plan de saneamiento

Programa de limpieza y desinfección

6. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. — 1
7. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. — 1
8. Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. — 1
9. Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. — 1
10. Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higienicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. — 1

Control de plagas — 3

11. No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que eviten el ingreso de vectores. — 1
12. Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interna, documentación de empresa fumigadora, fichas tecnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación — 1

Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos

13. Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos solidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente. — 1
14. La clasificación de residuos solidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. — 1
15. El manejo de los residuos liquidos y solidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. — 1
16. Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. — N/A
17. Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas. — N/A

Abastecimiento de agua y Control de plagas

18. Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higienico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un dia de producción. — 1
19. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la ultima limpieza y desinfección realizada. — 1

Personal manipulador de alimentos — 3

20. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infecto contagiosas. — 1
21. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. — 1
22. Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. — 1

Condiciones de distribución y transporte en recibo de materias primas — 4

23. Las condiciones sanitarias del vehiculo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas: pisos, paredes, techo, cobijas, canastillas) — 1
24. El vehiculo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable. — 1
25. Los conductores y ayudantes cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura. — 1

Cumple = 1
No cumple = 2
N/A = No Aplica
No hay presencia = 3
No cuenta con visita SS = 4

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

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

Observaciones

FIRMAS

FIRMAS	FIRMAS
[firma]	YENNY ROJAS
Nombre: Durley Romero	Nombre: YENNY MABEL ROJAS
Documento: 33645192	Documento: 33647043
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: MANIPULADORA

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: CPO
CÓDIGO: 987-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

Nombre del operador	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	23-02-2026	Sede educativa	Santo Domingo Savio.		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de complemento	Desayuno Mañana	Refrigerio Tarde	Almuerzo	No de servicios	75

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Sorbete de guayaba – Tostadas Caldo Pollo con papa – fruta: manzana.				
Intercambios	Alimento	Traslado menú # 9 mas intercambios.			
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

(*) Especificar si se trata de complemento de la Preparación, N/A (No aplica)

Requerimientos alimentarios y nutricionales

Cumplimiento de la minuta patrón

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	C
2	El menú del día corresponde a los establecidos en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	NC
3	Se implementan estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de [illegible]	C
4	[illegible] para las especificaciones técnicas de compras	C
5	Nombre entregado según el tipo de complemento correspondiente a lo programado y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, alta frecuencia y cumplen con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación, los alimentos que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se distribuyen en el ciclo de menús cuentan con su ficha técnica [illegible]	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación	C
10	Se cuenta con los puntos de estandarización tanto para servido como para preparación	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 plan de menús incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios saludables y adecuados	C
14	Variedad de los alimentos preparados servidos	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desconsumo es bajo	C

Observaciones

El operador de C.A.F.A Solicita para hoy 23/02/2023 el traslado menú # 9 mas los intercambios de los complementos – a razon que ya tenian en bodega el menú 5 y no se habia entregado la semana anterior por que se cambio el menú 4 para el dia 20/02/2026 y toca hacer aprobar la materia prima y dar ese menú el dia de hoy. Aprobado por supervision.

Alimentos para Aprender

FIRMAS

Nombre: Yurley Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 1.096.43.192	Documento: 24227.110
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN CTO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE

ENTIDAD TERRITORIAL: NO Certificado Municipio de Aquazul
Fecha de visita: 23-02-2026 Sede educativa: Santo Domingo Savio
Operador: C.A.F.E.A No. Servidos: 76
Tipo de Cumplimiento: Jornada Mañana X Jornada Tarde Alterna

Organolépticos y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°(C)	Cumple	No cumple	T°(C)	Cumple	No cumple	T°(C)	Cumple	No cumple	Cumple	No Cumple
Caldo Papa con Pollo	C		C		C		C					38.3C				C			

En una olla agregue agua de acuerdo con la cantidad de raciones a preparar y lleve a ebullición, una vez alcanzada esta hirviendo agregue el pollo, incorpore la cebolla, el ajo, una rama de cilantro y sal, deje cocinar hasta que el pollo este tierno, si se evapora añada la papa cocinar por 10 a 20 mts mas, retirar del fuego y sirva caliente.

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

Observaciones:

Alim los Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dusley Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 33645192	Documento: 24227410
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN CTO
CODIGO 387 - 2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul.					
Fecha de la visita	24-02-2026		Sede educativa	C.P Porvenir		
Operador	Consorcio A. Futuro A.					
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	2	
	X					

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER

VERSIÓN: GTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yuley Yanero	Nombre: MARIA JESUS
Documento: 3264-192	Documento: 51727326
Cargo: Apoyo Logistico	Cargo: manipulador

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN CTO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita	24-02-2026	Sede educativa	Porvenir		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de complemento	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	Nro de servicios	12

Información de las preparaciones entregadas

Descripción de Entrega	Yogurt con sabor a fruta - Fanduca en triangulo. Huevos de Codorniz - Tajada Platano maduro				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha	Autorizado por	

Complementos: Nombre del Complemento, Preparación, Presentación, Cantidad, Unidad de medida (Ej: Gramaje, N/A (No aplica))

Verificación de la minuta entregada

Diligenciar la información de acuerdo a la minuta entregada

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menú	C
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menús 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 presentar intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y los alimentos que hacen parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva ficha 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 preparación	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos al inicio del mismo	C
12	En el ciclo de minutas no incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15	Hay presencia de alimentos en la etapa de desconocido o baja	C

Observaciones

Alimentos para Aprender

Nombre	Durley Romero	Nombre	maria JESUS
Documento	33642912	Documento	51732306
Cargo	Apoyo Supervision	Cargo	manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN CTO

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

CÓDIGO 387-2026

VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Agua2st

Fecha de visita: 24-02-2026 | Sede educativa: Jorquera | Jornada: | Tipo de Complemento: | Ración Preparada en Sitio: X | Ración Industrializada:

Operador: CAFA | No Sedes: 12

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogurt con sabor a fruta.	C		C		C		C					17.8C	C						

Desinfectar el empaque y verificar las condiciones de calidad del producto agite el yogurt antes de consumir para homogenizar su textura si la porción ingerida no es la total.

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

PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO: 95 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Romero	Nombre: Maria de Jesus
Documento: 33.845.198	Documento: 51.727.396
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: manipuladora

Alim los para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN 6TO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita	25-02-2026	Sede educativa	Isidro Alba Giuto		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	175

INFORMACIÓN DEL MENÚ ENTREGADO

Descripción del menú	Chocolate con leche - Queso fresco Pan blanco - grauadilla cetera - agua potable				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

Cualquier novedad en el complemento : Número de (No comen, NA (No aplica))

Cumplimiento Lineamientos Técnicos y Nutricionales Complementos Alimentarios Ración Preparada en Sitio	Calificación
1 Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de menu	C
2 El menú del día se ajusta a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada	C
3 Se encuentran estandarizados el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4 El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5 El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	C
6 En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7 Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido	C
8 Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva ficha técnica 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 preparación	C
11 Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	C
12 El ciclo de minutas no incluye alimentos y/o preparaciones propias del bar escolar	C
13 En el comedor escolar se promueven practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14 Buena palatabilidad de los alimentos preparados y adecuada	C
15 El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo	C

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Romero	Nombre: Gracciliana Bautista
Documento: 33 [illegible]	Documento: 47 430785
Cargo: Apoyo Supervisor	Cargo: Manipuladora

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: CTO

CÓDIGO: 387-2026

VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: NO Certificado Municipio de Aquazul

Fecha Atención: -02-2026 Sede Educativa: Isidro Alba Soto.

Operador: CAFFA No Servicios: 175

Tipo de Complemento: Desayuno Jornada Única / Almuerzo: X

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura Final de cocción			Temperatura distribución Inicial			Temperatura distribución Final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	C		C		C		C		39.8C		C								

Vierta en una olla la leche
previamente disuelta en agua
llevar a hervir, agregue el chocolate
hasta disolver de ser necesario
agregar el fuego y deje reposar y servirse

INDICADOR (No de preparaciones que cumplen criterios de calidad organolepticos / No de preparaciones verificadas): 95 %

Observaciones:

FIRMAS

Nombre: Dixon Daniel Barrera	Nombre: Gladiana Barrera
Documento: 33611782	Documento: 1.123.630.785
Cargo: Apoyo auxiliar	Cargo: Manipuladora

Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN 4TO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	25-02-2026	Sede educativa	Carlos Pizarro		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de usuarios: 205	

Información de la ración suministrada

Descripción de la ración	Chocolate con Leche - Agua potable. Queso fresco - Banblanco - granadilla entera.				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

(Adjuntar soporte de intercambios diligenciados)

Verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales de acuerdo con el cumplimiento de los lineamientos

		Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas ajustadas, multiplicado por el número de servicios y tipo de menú	C
2	El menú del día corresponde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada	C
3	Se cuenta con estandarización del tamaño de porciones y medidas caseras según el grado de los estudiantes	C
4	El ciclo de menús se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas	C
5	El menú entregado es igual al tipo de complemento contratado, según programación y aprobado	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, una frecuencia y cantidad establecidas y con documento soporte de aprobación	C
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y no presentan olores que hagan parte del menú servido	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su ficha técnica de preparación estandarizada	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene apariencia atractiva y buena presentación	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización (vasos, platos, cubiertos) para la preparación	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 promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes (lavado de manos)	C
14	Para la palatabilidad de los alimentos preparados se adecuada	C
15	Las porciones de alimentos en la entrega de discapacidad son	C

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre Dudley Romero	Nombre DEISY Natalia Cabida
Documento 33645199	Documento 1776592153
Cargo Apoyo Supervisión	Cargo manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
MES DE REPORTE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aguazul
Fecha de visita: 25-02-2026
Sede educativa: Carlos Pizarro
Operador: CAFA
No Sedes: 105
Tipo de Complemento: Jornada Única: X

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción		Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	C		C		C		C					38.3C						C	

Vierta en una olla la leche previamente licuada en agua. Lleve a fuego medio hasta que el chocolate en pastillas empiece a burbujear, luego agregue el queso rallado y revuelva hasta que se disuelva por completo. Retirar del fuego, dejar reposar y servir por unos minutos.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Romero	Nombre: Daisy Natally Cubides
Documento: 33645192	Documento: 1176542155
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN 010
CODIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita	26-02-2026	Sede educativa	Santo Domingo Savio.		
Operador	Consorcio A. Futuro A.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	C.P 75
	X				

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

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
FECHA DE ACTUALIZACIÓN: Febrero

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

Porcentaje de Cumplimiento: 95 %

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Romero	Nombre: YENNY MABEL LOPEZ
Documento: 33645192	Documento: 33647043
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: MANIPULADORA.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	26-02-2026			Sede educativa:	CCT - San Carlos
Operador:	CAFA				
Tipo de Complemento.	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	28
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Arepa, Platano frito, Bocadillo de fruta, Gaseosa entera. - Agua potable

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): Carlos Pizarro
Placa del vehículo: KGU 483 | N° de Ruta: | N° de sedes de la ruta: | Hora salida CDP: 8:15 am

Datos de distribución.

Nombre de la sede educativa	San Carlos
Hora de llegada a la sede educativa	8:30 am
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	28

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN CTO
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO 387-2026
		VIGENTE DESDE Febrero

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

Observaciones:
El operador solicito para el dia de hoy el Traslado del menu #6, aprobado por supervision.

FIRMA	FIRMA
	Jose Iala
Nombre: Durley Romero	Nombre: Jose Iala
Documento: 23645647	Documento: 8 [illegible] 29451
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: conductor

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: NO Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de la visita	26-02-2026	Sede educativa	I Santo Domingo Savio		
Operador	Consorcio Alimentando futuro Aguazul				
Tipo de complementación	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	N.º de servidos: 76	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Colada harina platano fota – Agua potable 2 cosquitas de yuca – Mandarina entera				
Intercambios	Alimento	Traslado menú #6 se entrega			
	Motivo del intercambio	el dia de hoy.	Fecha		Autorizado por

Codigo: Nombre del complemento: Operación: N.º Cupos: N.º Atendidos:

Requerimientos alimentarios y nutricionales Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1. Se verifica con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el numero de servicios y tipo de racion	C
2. El menú del día corresponde a lo establecido en el ciclo de minutas y menús aprobado	NC
3. Se encuentran entregadas el porcentaje de preparaciones según el grado de la institución	C
4. En la ficha técnica se aplican 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 lista establecida y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7. Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación y de alimentos que hacen parte del menú servido	C
8. Todas las preparaciones que se entregan en el ciclo de menús cumplen con las especificaciones técnicas definidas	C
9. El menú entregado a los estudiantes tiene la presentación, sabor y textura correspondiente	C
10. Se cuenta con elementos de salud inocuidad tanto para servido como para preparación	C
11. Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan colas de espera durante el suministro	C
12. En el ciclo de menús se incluyen alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13. En el comedor escolar se promueven practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14. La palatabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15. Se desperdician los alimentos en la etapa de descongelado y/o tibio	C

Observaciones

El operador Solicito Traslado del menú # 6. y es aprobado pre.

Alimentos para Aprender

FIRMA	
Nombre: Luis Eduardo Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 3264519211	Documento: 24227410
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN 1

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

CÓDIGO 387-2026

MES DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aguazul

Fecha de visita: 26-02-2026 | Sede educativa: Santo Domingo Savio

Operador: CAFA. | No Servicios: 75

Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Alternancia

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Color		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada de platano fofa. Vierte en una olla la canela rajada y la leche en polvo ya disuelta y llevar al fuego, disuelve la harina de platano en agua fria sin dejar de revolver constantemente hasta que espese 10 a 15 mts retire del fuego deje enfriar antes de servir; sirva se fria.	C		C		C		C		Tibia. 37.0 C	C									

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento: 90. %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Romero	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 33645198	Documento: 24227410
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSION CTO
CODIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita	27-02-2026	Sede educativa			
Operador	Casa Real Alimentando F.A		C.P Isidro Alba Quiño		
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	275
		X			

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN CTO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

26	Las materias primas se reciben en un lugar limpio y en condiciones [illegible] cada producto	A
27	Se da cumplimiento a los criterios de aceptación y rechazo de las materias primas establecidas y existe un procedimiento (fecha de vencimiento, lote, condiciones de empaque y cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente)	A
28	El personal manipulador verifica la temperatura de las materias primas que lo requieren (congelación y refrigeración)	A
Almacenamiento		
29	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos, etc.) dentro de los rangos de temperatura exigidos en la Resolución 2674 de 2013 y demás normatividad sanitaria vigente	A
30	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de las materias primas, teniendo en cuenta el riesgo de contaminación	A
31	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de material contaminante, perdida del sello, fecha caducidad u otro aspecto que no cumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos	A
32	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente	A
33	Los registros de control de temperatura de los alimentos en refrigeración y congelación, son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna	A
34	Se asigna rotulación que permite la identificación de los alimentos, si es aplicable, y se lleva control de proveedores en vehículo, personal en [illegible] con el fin de garantizar la adecuada rotación de materia prima	N/A
35	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, esta debidamente identificada para evitar su uso	N/A
Preparación, distribución y utilización		
36	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se prevengan los alimentos de posibles riesgos de contaminación	A
37	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas (frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con aptitud consumible) antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección	A
38	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, cocinar, batir, entre otros, se realizan de manera que se prevengan alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación	A
39	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de los establecidos por la autoridad sanitaria y riesgos asociados a riesgos de contaminación cruzada. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de tal forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos	A
40	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica y química y cumplen con las características de calidad e inocuidad	A
41	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos garantizando 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 preparación	A
42	Se realiza monitoreo de las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso	A
43	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza la inocuidad	A
44	Se dispone del menaje suficiente para cada modalidad, de acuerdo al número de raciones y se encuentra en buen estado	A
Aseguramiento y control de calidad		
45	El comedor escolar cuenta con visita realizada por la Entidad territorial de salud y tiene concepto sanitario favorable con Requerimientos	A
46	Se cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control [illegible] de las etapas de producción y se garantiza la confiabilidad de las mediciones realizadas	A

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

OBSERVACIONES

FIRMAS	
Nombre: Dusley Romero	Nombre: Graciliano
Documento: 33645792	Documento: 42450785
Cargo: Apoyo Supervisión	Cargo: Manipuladora

Alimentos para Aprender