3847

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2020 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | NO | |



100

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | **FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO**<br>**VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES** | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| **CONTRATO DE CONSULTORIA No** | **0351 DE 2026** |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | EL_ALGARROBO | **ETC** | CASANARE | **MUNICIPIO** | OROCUE | **URBANO** | |
| | | | | | | **RURAL** | X |
| **SEDE** | EL_ALGARROBO | **FECHA DE VISITA** | 26 03 2026 | | **HORA INICIO:** | 10:00 a. m. | |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | **CONTRATO DE SERVICIOS No.** | 2945 DE 2025 | | **HORA DE TERMINACIÓN** | 13:15 PM | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 02** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 03** | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 04** | Abastecimiento_de_agua |

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: (Calificar cuando

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | 26-03-2026 | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 25. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Muestra 1. | Componente_nutricional | Muestra 2. | Componente_nutricional | Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Alimento proteico | | Alimento proteico | | Alimento proteico | |
| Calificación | Cumple | | | | |



| Muestra 4. | Componente_nutricional | Muestra 5. | Componente_nutricional | Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Cereales | | Cereales | | Cereales | |
| Calificación | Cumple | | | | |



| Muestra 10. | Componente_nutricional | Muestra 11. | Componente_nutricional | Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| Calificación | Cumple | | | | |



| Muestra 13. | Componente_nutricional | Muestra 14. | Componente_nutricional | Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | | Ensalada o verduras calientes | | Ensalada o verduras calientes | |
| Calificación | Cumple | | | | |



| Muestra 13. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 14. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Fotografía 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Plato servido | |
| Calificación | Cumple |

3846

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Hato Corozal | | |
| Fecha de la visita: | 26 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 11:12 | Institución educativa: | Luis Hernandez Vargas | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 12:15 | Sede educativa: | Las Tapias | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 10 |

| | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | |
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 3 Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| **Control de plagas** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 24/01/2026 | 1 | |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 14 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NA | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 26/03/2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |



105

3847

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | NO | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | NO | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | NO | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | NO | |



106

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana #1<br>Menú #4 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparada en sitio del PAE, en la I.E Luis Hernandez Vargas, Sede las Tapias, del Municipio Hato Corozal, donde se evidencia: 1) la materia prima existente al momento se encuentra en buenas condiciones de calidad, 2) igual los alambres se evidenciaron cumpliendo con rotulado y fechas de vencimiento.
2) La manipuladora del Comedor escolar cumple con la normatividad vigente en BPM y normatividad vigente.
No se realiza actividad toma de gramajes de cada uno de los componentes del Menu programado, debido a q) no se tenían listos las preparaciones y debía desplazarme a otra Sede para continuar con las visitas Tecnicas

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eder Castro Q | Nombre: Nori F. Sepulveda |
| Documento: 96.185.550 | Documento: 23710114 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Aprender · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | 19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS_HERNANDEZ_VARGAS | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | LAS_TAPIAS | FECHA DE VISITA | 26/03/2026 | | HORA INICIO: | 11::12 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:15 a. m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Control_de_plagas |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Personal_manipulador |

Item 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Ítem 34. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

# VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL MODALIDAD RI

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 3 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CÓDIGO: FO-AT-VRHOL |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: | 02/03/2026 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Numero de servicio: | 151 | | 7:40am | 9:00am | Aguazul |

**Información general de la visita**

| Nombre Institución y sede educativa: | Camilo Torres Restrepo – Sede Antonio Nariño. | | Facil acceso: ✓ | Difícil acceso: |
|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios: | 2945/2025 | Tipo de vehículo: — |
| Nombre del conductor: | — | Doc. Identidad: | — | Placa del vehículo: — |

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

**Personal Manipulador**

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

**Condiciones de transporte y Recepción**

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

**Componentes entregados a la Sede Educativa**

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche Saborizada | Recreo | — | 019 | 28/04/26 | C | C | C | C | C |
| Mufin Vainilla | Finatta | — | — | 12/03/26 | C | C | C | C | C |
| Naranja | — | — | — | — | C | C | C | C | C |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

**Participación ciudadana**

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

**Obligaciones contractuales**

| N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|
| 21 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | N.O |
| Porcentaje de cumplimiento (%) | | 94.12 % |

**Observaciones**

Bueno.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: SANDRA HERNANDEZ | Nombre: Clara Jerez B |
| Documento: 23324493 | Documento: 46661966 |
| Cargo y tel: PROFAPOYO(NTEV). | Cargo y tel: Coordinadora 3132215422 |

Secretaría de Educación del Distrito - Dirección de Bienestar Estudiantil - Programa de Alimentación Escolar

111

| | | |
|---|---|---|
| Educación Aprendizaje Gobernación Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CAMILO_TORRES_RESTREPO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | X |
| | | | | | | RURAL | |
| SEDE | ANTONIO NARIÑO | FECHA DE VISITA | 02 03 2026 | | HORA INICIO: | 7:40 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2026 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:00 a. m. | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |






| Fotografía No. 05 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION | Fotografía No. 06 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|---|---|
| Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | | Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.) | |
| Cumple | X | Cumple | X |
| No cumple | | No cumple | |
| Observaciones: | | Observaciones: | |






| Fotografía No. 07 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION | Fotografía No. 08 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|---|---|
| Item 14.Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia. | | Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado. | |
| Cumple | X | Cumple | X |
| No cumple | | No cumple | |
| Observaciones: | | Observaciones: | |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 3 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CÓDIGO: FO-AT-VR-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: | 02/03/2026 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Numero de sesiones: | 39 | | 9:20am | 10:00am | Agazul. |

**Información general de la visita**

| Nombre Institución y sede educativa: | Jorge Eliecer Gaitan - San Carlos. | | | Facil acceso | ✓ | Difícil acceso | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios: | 2945/2025 | Tipo de vehiculo | — | | |
| Nombre del conductor: | — | Doc. Identidad: | — | Placa del vehiculo | — | | |

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

**Personal Manipulador**

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

**Condiciones de transporte y Recepción**

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

**Componentes entregados a la Sede Educativa**

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche Saborizada | Alpina | — | 019 | 28/04/26. | C | C | C | C | NA |
| Muffin Vainilla | Finetta | — | 21/02/26 | 12/03/26 | C | C | C | C | NA |
| Naranja | Componente. | — | — | — | C | C | C | C | NA |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

**Participación ciudadana**

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

**Obligaciones contractuales**

| N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|
| 21 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | C |
| Porcentaje de cumplimiento (%) | | 92.31 % |
| Observaciones | | Bueno. |

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: SANDRA HERNANDEZ | Nombre: Felipe H. |
| Documento: 23.324.493 | Documento: 1116543366 |
| Cargo y tel: PROF. APOYO INTERV. | Cargo y tel: Docente 3115249225 |

| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG | FO-RF-V-03<br>29/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | _JORGE_ELIECER_GAITAN | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | X |
| | | | | | | RURAL | |
| SEDE | SAN CARLOS | FECHA DE VISITA | 02 03 2026 | | HORA INICIO: | 9:20 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:00 a. m. | |




| Fotografía No. 01 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

| Observaciones: | |
|---|---|




| Fotografía No. 02 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

| Observaciones: | |
|---|---|



| Fotografía No. 03 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

| Observaciones: | |
|---|---|



| Fotografía No. 04 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

| Observaciones: | |
|---|---|




| Fotografía No. 05 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 14.Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 15.El operador entrega la cantidad total de complementos alimentarios programados.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 08 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 3 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CÓDIGO: FO-AT-VRI 01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: | 02/03/2026 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Número de servicios: | | | 10:15am | 11:00am | Aguazul. |

**Información general de la visita**

| Nombre institución y sede educativa: | Camilo Torres Restrepo - La Villa | | | Fácil acceso | ✓ | Difícil acceso | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios: | 2945/2025 | Tipo de vehículo | — | | |
| Nombre del conductor: | — | Doc. Identidad: | — | Placa del vehículo | — | | |

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

**Personal Manipulador**

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

**Condiciones de transporte y Recepción**

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

**Componentes entregados a la Sede Educativa**

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Leche Saborizada | Recreo | — | 019 | 28/04/26 | C | C | C | C | N.A |
| Muffin Vainilla | Finette. | — | 21/02/26 | 12/03/26 | C | C | C | C | N.A |
| Naranja. | Coop Prant. | — | — | — | C | C | C | C | N.A |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

**Participación ciudadana**

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

**Obligaciones contractuales**

| N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|
| 21 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | C |
| Porcentaje de cumplimiento (%) | | 92.31. % |
| Observaciones | | Bueno. |

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | SANDRA MILENA HERNANDEZ LOPEZ | Nombre: | Rosmali Cordoba |
| Documento: | 23.324493 | Documento: | 51819980 |
| Cargo y tel: | PROF AGUAZUL INTEGRAL | Cargo y tel: | Coordinadora 3104820275 |

Secretaría de Educación del Distrito - Dirección de Bienestar Estudiantil - Programa de Alimentación Escolar

117

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | 19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | CAMILO_TORRES_RESTREPO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | X |
| | | | | | | RURAL | |
| SEDE | LA VILLA | FECHA DE VISITA | 02 03 2026 | | HORA INICIO: | 10:15 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:00 a. m. | |




| Fotografía No. 01 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 05 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 06 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 14.Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 07 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 14.Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 08 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 1 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CÓDIGO: FO-AT-VR-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | |
|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: | 02/03/2026 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Número de servicios: | | | 11:00am | 11:45am | Aguazul |

Información general de la visita

| Nombre institución y sede educativa: | San Agustin - El Porvenir | | | Facil acceso | X | Difícil acceso | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios: | 2945/2025 | Tipo de vehículo | | | |
| Nombre del conductor: | | Doc. Identidad: | | Placa del vehículo | | | |

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Yogurt Ulls | Recreo | N.O | 039 | 28 May 26 | C | C | C | C | NO |
| Rosquilla de Anis | Agroindustria | N.O | 18 B | 16 Jun 26 | C | C | C | C | NO |
| Naranja | NA | NA | NA | NA | C | C | C | C | NA |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

| N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|
| 21 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato aseo check list elementos de aseo). | N.O |
| Porcentaje de cumplimiento (%) | | 91.67 % BUENO |

Observaciones

Se realiza conteo y seguimiento a la entrega de la Racion industrializado

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| Nombre: | Jose Montañez | Nombre: | Dayana Orobio |
| Documento: | 1118534255 | Documento: | 1121917092 |
| Cargo y tel: | Sup. 3112632150 | Cargo y tel: | Docente 3142036910 |

| | | |
|---|---|---|
| Educación Aprender \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2025, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SAN AGUSTIN | DIC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | X |
| | | | | | | RURAL | |
| SEDE | EL PORVENIR | FECHA DE VISITA | 2/03/2026 | | HORA INICIO: | 11:00 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:45 a. m. | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
| Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
| Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
| Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
| Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente | |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 06 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 3 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CÓDIGO: FO-AT-VRI 01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | |
|---|---|---|---|---|
| fecha de la visita: 02/03/2026 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Numero de servicios: | | 10:10 | 10:30am | Aguazul |

**Información general de la visita**

| Nombre Institución y sede educativa: | San Agustin - Santo Domingo Savio | | | Facil acceso: X | Difícil acceso: |
|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios: | 2945/2025 | Tipo de vehiculo: | — |
| Nombre del conductor: | — | Doc. Identidad: | — | Placa del vehiculo: | — |

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

**Personal Manipulador**

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

**Condiciones de transporte y Recepción**

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

**Componentes entregados a la Sede Educativa**

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Yogurt UHT | Recreo | NO | NO54 | 28/05/26 | C | C | C | C | C |
| Refiquito de arroz | Agrindustria | NO | 18 13 | 16/06/26 | C | C | C | C | C |
| Naranja. | N-O | NA | NA | NA | C | C | C | C | C |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

**Participación ciudadana**

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

**Obligaciones contractuales**

| N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|
| 21 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo) | NO |
| Porcentaje de cumplimiento (%) | | 94.74 % |

**Observaciones**

Bueno

| | FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|---|
| Nombre: | Jose Montañez | Angelmiro Perez |
| Documento: | 1118534253 | 91.299.017 |
| Cargo y tel: | Sup. 3112632150 | Coordinador |

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | 19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SAN AGUSTIN | DANE | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO<br>RURAL | |
| SEDE | SANTO DOMINGO SABIO | FECHA DE VISITA | 2/03/2026 | | HORA INICIO | 10:10 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:50 a. m. | |



| | | | |
|---|---|---|---|
| Fotografía No. 01 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION | Fotografía No. 02 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
| Item 3.Las canastillas utilizadas para el transporte de los componente se encuentran debidamente identificadas y se observan en buen estado de limpieza y desinfección. | | Item 4. El vehículo transportador de complementos se encuentra en buen estado, y cumple con las condiciones higiénicas sanitarias establecidas por la normatividad vigente. | |
| Cumple: X | No cumple: | Cumple: X | No cumple: |
| Observaciones: | | Observaciones: | |






| | | | |
|---|---|---|---|
| Fotografía No. 03 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION | Fotografía No. 04 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
| Item 6.El vehículo transportador es de uso exclusivo para el transporte de los complementos alimentarios y, los productos dentro de los vehículos son transportados en recipientes o canastillas de material sanitario. | | Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipulados en la normatividad vigente | |
| Cumple: X | No cumple: | Cumple: | No cumple: X |
| Observaciones: | | Observaciones: | |




| Fotografía No. 05 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 05 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 3 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CÓDIGO: FO-AT-VRI-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: | 02/03/2026 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Numero de servicios: | | | 9:00am | 10:00am | Aguazul |

Información general de la visita

| Nombre institución y sede educativa: | I.E Jorge Eliecer - Carlos Pizarro | | | Facil acceso | V | Difícil acceso | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios: | 2945/2025 | Tipo de vehículo | — | | |
| Nombre del conductor: | — | Doc. Identidad: | — | Placa del vehículo: | — | | |

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Yogurt UHT | Recreo. | NO | 034 | 23/Mayo/26 | C | C | C | C | NO |
| Bizcochos arroz | Agrodistrito | NO | 188 | 16/06/26 | C | C | C | C | NO |
| Naranja | NA | NA | NA | NA | C | C | C | C | NO |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

| N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|
| 21 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | NO |
| | Porcentaje de cumplimiento (%) | 91.67 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| | | | Angelmiro Perez |
| Nombre: | Jose Montañez C. | Nombre: | Angelmiro Perez |
| Documento: | 1118534255 | Documento: | 91299 017 |
| Cargo y tel: | Superv. 3112632150 | Cargo y tel: | Coordinador |

Secretaría de Educación del Distrito - Dirección de Bienestar Estudiantil - Programa de Alimentación Escolar

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alimentación Escolar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | 19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | _JORGE_ELECER_GAITAN | DTC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | X |
| | | | | | | RURAL | |
| SEDE | CARLOS PIZARRO | FECHA DE VISITA | 2/03/2026 | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:00 a. m. | |




| Fotografía No. 01 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 02 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 03 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 04 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |





| Fotografía No. 05 | Componente_nutricional | Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|---|---|
| Fruta entera | | Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | |

| Cumple | X | No cumple | | Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | | Observaciones: | | | |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 3 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CÓDIGO: FO-AT-VRI-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: | 16/02/2026 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Número de servicios: | 8 | | 09:00am | 11:00am | Nunchia |

**Información general de la visita**

| Nombre Institución y sede educativa: | Salvador Camacho Roldan Sede nuestra Señora de manare. | | | Facil acceso | | Difícil acceso | ✓ |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios: | 2945/2025 | Tipo de vehículo | | | |
| Nombre del conductor: | | Doc. Identidad: | | Placa del vehículo | | | |

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

**Personal Manipulador**

| N°. | Variables | Calificación | N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas presenta la documentación vigente para la manipulación de alimentos | NO | 2 | El personal que distribuye los complementos en las sedes educativas aplica las Buenas Practicas de Manufactura y están dotados con los elementos de protección requeridos. | NO |

**Condiciones de transporte y Recepción**

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

**Componentes entregados a la Sede Educativa**

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Yogurt UHT | Pecrey | - | 057 | 15/05/2026 | C | C | C | C | NO |
| Muffin vainilla | Finotta | - | 0703/26 | 26/03/2026 | C | C | C | C | NA |
| Naranja | - | - | NA | NA. | C | C | C | C | NA. |
| | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | |

**Participación ciudadana**

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

**Obligaciones contractuales**

| N°. | Variables | Calificación |
|---|---|---|
| 21 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo). | NO |
| Porcentaje de cumplimiento (%) | | 91.67 % Bueno |

**Observaciones**

Se verifico las condiciones de las Bodegas de almacenamiento evidenciando productos en buen estado y de calidad.

| | FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|---|
| | | Roger Fernando Castro |
| Nombre: | Edwin M. D. C. | Nombre: Roger Fernando Castro |
| Documento: | 1115405697 | Documento: 74 817 424 |
| Cargo y tel: | Apoyo Interventoria | Cargo y tel: Docente. |

| | | |
|---|---|---|
| Educación Aprende \| GOBERNACIÓN CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SALVADOR_CAMACHO_ROLDAN | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | NUNCHIA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | NUESTRA_SEÑORA_DE_MANARE | FECHA DE VISITA | 16/03/2026 | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:00 a. m. | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |

Observaciones:




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |

Observaciones:

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
|  | | | |  | | | |
| **Fotografía No. 05** | Componente_nutricional | | | **Fotografía No. 06** | PARTICIPACION_CIUDADANA | | |
| Fruta entera | | | | Item 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | | | |
| **Cumple** | X | **No cumple** | | **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | | **Observaciones:** | | | |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 3 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE VERIFICACIÓN CONDICIONES DE DESPACHO Y SUMINISTRO RACIÓN INDUSTRIALIZADA | CODIGO: FO-AT-URI-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha de la visita: | 24/03/2026 | Horario: | Inicio | Terminación | MUNICIPIO |
| Numero de servicios: | 193 | | 8:32 am | 9:40 am | AORE |

**Información general de la visita**

| Nombre Institución y sede educativa: | RAFAEL URIBE URIBE SEDE GENERAL FRANCISCO PAULA SANTANDER | Facil acceso | ✓ | Difícil acceso | |
|---|---|---|---|---|---|
| Nombre del Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios: | 2945/2025 | Tipo de vehículo | |
| Nombre del conductor: | | Doc. Identidad: | | Placa del vehículo | |

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

**Personal Manipulador**

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

**Condiciones de transporte y Recepción**

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

**Componentes entregados a la Sede Educativa**

| Componente | Proveedor | Fecha fabricación | Lote | Fecha vencimiento | Color | Olor | Sabor | Textura | Temp. |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| AVENA | RECREO | — | L075 | 13-Julio-26 | C | C | C | C | - |
| GALLETA | Finatta | - | 14-03-26 | 12-09-26 | C | C | C | C | |
| NARANJA | comprorante | - | - | - | C | C | C | C | - |

**Participación ciudadana**

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

**Obligaciones contractuales**

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

Porcentaje de cumplimiento (%): 83.33 % aceptable

Observaciones:

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu Bustos Romero | Nombre: Samuel Rodriguez |
| Documento: 1.118 544 617 | Documento: 7737388 |
| Cargo y tel: Prof. Apoyo intr. | Cargo y tel: Rector 3182308837 |

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-HF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RI**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | RAFAEL_URIBE_URIBE | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO | X |
| | | | | | | RURAL | |
| SEDE | GENERAL FRANCISCO DE PAULA SANTANDER | FECHA DE VISITA | 24 03 26 | | HORA INICIO: | 8:30 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:40 a. m. | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |

item 12.Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura).

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 05 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 07 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION |
|---|---|

Item 17.El operador cumple con los horarios establecidos de entrega de los complementos, de acuerdo con las necesidades del colegio.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

# VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL ATENCION SPQR

Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | ESG Interventoría

FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | LUIS HERNANDEZ VARGAS | EFC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | SITIO: COROZAL | URBANO ( ) RURAL ( X ) | |
| SEDE: | SAN LUIS BELTRAN | FECHA VISITA: | 05 - 03 - 26 | HORA INICIO: | 9:27 am | | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO No: 2965 de 2025 | VISITA No. | ( ) | HORA TERMINACIÓN: | 10:30 am | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | FS: PREPARADO EN SITIO | ( X ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | | | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | JUDITH VIZNEY PAREA MARTINEZ | 1006946883 | manipuladora alimentos | |
| 2 | NAYDU MARDANY BUSTOS ROMERO | 1118544617 | prof. Apoyo inter | 3112632150 |
| 3 | DURLEY ENID MURCIA CAMACHO | 46387407 | COORDINADORA OPERATIVA | 3142483842 |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza visita tecnica a la IE Luis Hernandez Vargas Sede San Luis Beltran para realizar seguimiento y control al contrato N° 2946 de 2025, especificamente en Lo relacionado con el Suministro de Agua en la sede

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:27 am se da inicio a la reunión en la sede San Luis Beltran en presencia del personal manipulador, profesional del operador y profesional de interventoria donde se trato el tema del agua (calidad del agua)

* Interviene personal manipulador manifestando que el suministro de agua que llega a la sede se observa con turbidez color amarillo, y un olor no caracteristico por ende se estaba trayendo el agua de la casa del personal manipulador

* Por parte del profesional de Apoyo de interventoria se verifica la calidad del agua que llega a la sede, donde se observa que no es apta para el consumo humano, es decir no cumple con las caracteristicas organolepticas necesarias para el consumo de los NNAJ del programa.

* La Ingeniera Durley Murcia en representación del operador manifiesta que como plan de contingencia, teniendo en cuenta que la manipuladora si cuenta con acceso a agua de

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**ACTA DE REUNIÓN**

**CONTRATO No. 0351 de 2026**

pozo profundo en su vivienda, se compromete a suministrarla diariamente, realizando limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportara el agua con frecuencia diaria, y de igual manera realizará el proceso de potabilización artesanal socializado en el plan de saneamiento básico.

Finalmente, se continua con la prestación del servicio bajo la modalidad de atención ración preparada en sitio.

**V. ACUERDOS Y COMPROMISOS**

* El suministro de agua al restaurante Escolar lo va a realizar la manipuladora de alimentos donde lo trae desde su casa debido a que cuenta con un filtro de agua el operador se compromete a cancelar una cuota mensual a la etanoma por el servicio del agua. cada 3 meses.

| | |
|---|---|
| FIRMA: Judith Vizcaya Parra. | FIRMA: Nancy Mary |
| NOMBRE: Judith Parra | NOMBRE: Nancy Mardaly Bobos |
| CEDULA: 1006496833 | CEDULA: 1.118534169 |
| FIRMA: Durley E Hulcia C | FIRMA: |
| NOMBRE: DURLEY ENID HULCIA C. | NOMBRE: |
| CEDULA: 46387407. | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |

| | | |
|---|---|---|
| Educación Primero \| GOBERNACIÓN DE CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>ACTA DE REUNION | FO-RF-V-03<br>######<br>#¡DESCONOCIDO! V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES**

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **LUGAR DE REUNIÓN** | LUIS HERNÁNDEZ VARGAS SEDE SAN LUIS BELTRÁN | **ETC** | CASANARE | **MUNICIPIO** | HATO COROZAL | **URBANO** | |
| | | | | | | **RURAL** | X |
| | | **FECHA DE VISITA** | 05 03 26 | | **HORA INICIO:** | 9:13 a. m. | |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | **CONTRATO DE SERVICIOS No.** | 2945 DE 2025 | | **HORA DE TERMINACIÓN** | 10:30 a. m. | |
| **REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:** | | **ACTA DE REUNIÓN** | | X | **DURACIÓN HORAS:** | | |
| **MODALIDAD** | **PS: PREPARADO EN SITIO** | X | **RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | | |

**TEMA: Socializacion novedad presentada con el suministro del agua**

**Objetivo:** Realizar visita técnica la institución educativa **Luis Hernández Vargas sede San Luis Beltrán** para realizar seguimiento y control al contrato número 2945 del 2025, especificamente en lo relacionado con el suministro de agua en la sede.

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN:** Siendo las 9:27 am se da inicio a la reunión en la sede San Luis Beltrán en presencia del personal manipulador, profesional del operador y profesional de interventoría donde se trata el tema del agua (calidad de la calidad del agua), interviene personal manipulador manifestando que el suministro de agua que llega a la sede se observa con turbidez color amarillo, y un olor no característico por ende se estaba trayendo el agua de la casa del personal manipulador, la Ingeniera en representación del operador manifiesta que como plan de contingencia, teniendo en cuenta que la manipular si cuenta con acceso a agua de pozo profundo en su vivienda se compromete a suministrarla diariamente, realizando limpieza y desinfección de los recipientes donde se transportará el agua con frecuencia diaria y de igual manera realizará el proceso de potabilización artesanal socializado en el plan de saneamiento básico. finalmente, se continúa con la prestación del servicio bajo la modalidad de atención ración preparada en sitio.



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Desarrollo reunión socializacion novedad presentada con el suministro del agua |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Desarrollo reunión socializacion novedad presentada con el suministro del agua |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Desarrollo reunión socializacion novedad presentada con el suministro del agua |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Desarrollo reunión socializacion novedad presentada con el suministro del agua |

3878

| Educación | Casanare | Alimentos para Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 | 15/01/2025 | Vs. 2 |
|---|---|---|---|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Salvador Camacho Roldan | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Nunchia | URBANO ( ) RURAL ( ✓ ) | |
| SEDE: | Nuestra Señora de Belen | FECHA VISITA: | 16/03/2026 | HORA INICIO: | 09:00 am | | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO No: 2965 de 2025 | VISITA No. | ( ) | HORA TERMINACIÓN: | | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ✓ ) | | | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Neiro Pulido G. | 1116345697 | prof. Interventoria | 3235728054 |
| 2 | Roger Castro Camargo | 74812421 | Docente | 3214846462 |
| 3 | | | | |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificación Infraestructura de la unidad aplicativa en la I.E. Nuestra Señora de Belen.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de inspección a la unidad aplicativa de la sede nuestra Señora de Belen; por parte de la Interventoria el ing. Neiro E. Pulido Guevara. y por parte de la Sede educativa el docente Roger Fernando Castro Camargo CC. 74.812.421 de Nunchia. Se verifica la infraestructura de la unidad aplicativa Se cumple con lo establecido en Resolucion 2674 de 2013, teniendo en cuenta la solicitud de los padres de familia mediante Oficio del 26 de febrero del 2026, radicado ante la oficina de la Interventoria.

Durante la visita se evidencia; los pisos y paredes son cumplidos en material sanitario, techo de teja eternit cuenta con luz de planta Solar. asi mismo tiene ollas, platos y cucharas, mencionan por ahi tambien cuenta con gas natural y de propano, tiene estufa. pero no tiene licuadora, ni nevera, asi mismo no cuenta con agua.

3879

| Educación | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vs. 3 |
|---|---|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

| | |
|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: [illegible] | NOMBRE: |
| CEDULA: 7316545877 | CEDULA: |
| FIRMA: [illegible] | FIRMA: |
| NOMBRE: Rodolfo Fernando Castro | NOMBRE: |
| CEDULA: 74.812.421 | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |

3880

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

**CONTRATO DE CONSULTORIA No** 0351 DE 2026

## INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

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

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SALVADOR CAMACHO ROLDAN | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | NUNCHIA | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | NUESTRA SEÑORA DE MANARE | FECHA DE VISITA | 16/03/2026 | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:00 a. m. | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | X | |



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



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 02** | AREA_DE_PREPARACION |
| ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? | |
| **Cumple** | X |
| **No cumple** | |
| **Observaciones:** | |



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



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 04** | AREA_DE_PREPARACIÓN |
| ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, oletas o pailas exclusivas para el uso del PAE? | |
| **Cumple** | X |
| **No cumple** | |
| **Observaciones:** | |

141

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



| Fotografía No. 05 | AREA_DE_PREPARACIÓN | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es? | | | |
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Área presenta abertura en techo y pared | | |



| Fotografía No. 06 | SERVICIOS_PUBLICOS | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 35 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | Panele solares | | |



| Fotografía No. 07 | AREA_DE_PREPARACIÓN | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 19 ¿Cuenta con estufas? | | | |
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | SERVICIOS_PUBLICOS | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua? | | | |
| Cumple | | No cumple | x |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | AREA_DE_ALMACENAMIENTO | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 9. ¿Cuenta con neveras? | | | |
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | No hay nevera, licuadora | | |



| Fotografía No. 10 | SERVICIOS_SANITARIOS | | |
|---|---|---|---|
| ITEM 32 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? | | | |
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | No cuentan con suministro de agua | | |

| Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | ESG INTERVENTORIA | FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vo. 3 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | La Turua | EPC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Aguazul | URBANO ( ) RURAL ( ) | |
| SEDE: | Principal | FECHA VISITA: | 19- 03 - 2026 | HORA INICIO: | 11:00 Am | | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO No: 3985 de 2025 | VISITA No. | ( ) | HORA TERMINACIÓN: | 1:30 Pm | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( X ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | | | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Yuli Fabiola Gomez | 1'116.543.213 | Manipuladora | 3006219272 |
| 2 | Ximena Cardozo. | 35445.748 | Manipuladora | 3219325550 |
| 3 | Maria Inez Castellano | 63485.928 | Manipuladora | 3202433040 |
| 4 | Jose Montañez Castancho | 1118.534.255 | Supervisor int. | 311 253 2150. |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza Seguimiento a la capacitacion en estandarizacion del servido en la alimentacion escolar en la sede Principal de la Turua del municipio de aguazul, Segun compromiso en el CAE del 03 de Marzo de Presente año.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

siendo la 11:00 Am, se da inicio a la capacitacion en grupo al personal manipulador de alimentos de la sede principal la Turua

1. Solicitud Guia de preparacion; Se entregan Guias en fisica de la preparaciones, se explico la diferencia entre el peso en crudo (para control de Bodega) y el peso en servido (Producto final en el plato) haciendo enfasis en que el cumplimiento se mide en el momento de la entrega al niño/nina.

2. Uso de utensilios de medidas: se recorda el uso de implementos de medicion (cucharas graduadas, taza medidoras o gramaras)

3. Demostracion practica: Se realiza un ejercicio con el menu del dia, pesando individualmente cada componente (proteina, cereal, tuberculo, etc) se identifica el volumen visual que debe tener cada racion.



Correo Destino a: alimentosaprenderyarumo@outlook.com

3883

| Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | PO-AT-AR-07 | 15/01/2026 | Vo. 3 |
|---|---|---|---|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Yuli Gomez
CEDULA: 1118543213

FIRMA: Jimena Cardozo
NOMBRE: Jimena Cardozo
CEDULA: 32647498

FIRMA:
NOMBRE: Luis Gomez Bellanos
CEDULA: 6348528

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montana Cristancho
CEDULA: 1118534255

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alimentación CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>ACTA DE REUNION | FORM-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES**

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LUGAR DE REUNIÓN | LA TURUA SEDE PRINCIPAL | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| | | FECHA DE VISITA | 19/03/2026 | | HORA INICIO: | 11:00AM | |
| OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30 p. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE REUNIÓN | | X | DURACIÓN HORAS: | 2 HORAS- 30 MINUTOS | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | |

**TEMA: SE REALIZA CAPACITACION EN PORCIONAMIENTO AL PERSONAL MANIPULADOR, CONTEO DE LOS ESTUDIANTES BENEFICIARIOS DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR.**

**OBJETIVO:** Realizar seguimiento a la capacitación por parte di operador UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 en estandarizacion de los gramajes en servido de la racion alimentaria servida.

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN :** CAPACITACION EN ESTANDARIZACION DE GRAMAJES EN SERVIDO. Profesional de apoyo realiza la capacitación teorica practica con el personal manipulador de alimentos, deacuerdo a las preparacion guias de preparación y ciclo de menú establecido.

**MUNICIPIO: AGUAZUL CASANARE**



| | |
|---|---|
| Fotografia No. 01 | SEGUIMIENTO PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA |



| | |
|---|---|
| Fotografia No. 02 | SEGUIMIENTO PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA |



| | |
|---|---|
| Fotografia No. 03 | SEGUIMIENTO PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA |



| | |
|---|---|
| Fotografia No. 04 | SEGUIMIENTO PLAN DE CAPACITACIÓN CONTINUADA |

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Luis Maria Jimenez | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Aguazul | URBANO ( ) RURAL ( ) | |
| SEDE: | La Graciela | FECHA VISITA: | 19-03-2026 | HORA INICIO: | 8:15 Am | | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO No: 2945 de 2025 | VISITA No. | ( ) | HORA TERMINACIÓN: | 9:40 A.M | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( X ) | BI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | | | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Maria del Pilar Pinto | 47.430.597 | Economa | 3143478647 |
| 2 | Sebastian Serna | 1104675.019 | Docente. | 3217409138 |
| 3 | Jose Montaña Cristancho | 1118534255 | Supervisor Int. | 3112632150 |
| 4 | | | | |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza Verificacion del suministro de agua potable en la Sede la Graciela del municipio de aguazul.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:15 Am nos reunimos con el Docente, la manipuladera, profesional del operador y Profesional de interventoria, donde se trata el tema de suministro de agua potable.

- El Docente Sebastian manifiesta que por la temporada de Verano se inica los dificultades para el suministro de agua debido a que los pozo de suministro se queda sin agua.

- Tambien manifiesta que a hecho solicitudes a la junta de accion, al Señor Rector quien esta realizando gestiones para dar una solucion, A la junta de accion se le comenta debido a que esta cuenta con una planta de tratamiento, sin embargo, esta no esta funcionando por fugas en la tuberia de suministro.
- El Docente tambien esta haciendo gestiones para suministro agua por medio de carro tanque.

3886

| Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Ver. 3 |
|---|---|---|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

## ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

| | |
|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Sebastián Sierra Osorio | NOMBRE: José Manuel Castaneda |
| CEDULA: 1104.675019 | CEDULA: 1118534255 |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Nidia Pinto | NOMBRE: |
| CEDULA: 1047.436.397 | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>ACTA DE REUNION | | 19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION - EVENTOS O CAPACITACIONES**

| | |
|---|---|
| **OBJETO DEL CONTRATO** | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **LUGAR DE REUNIÓN** | LUIS MARIA JIMENEZ SEDE LA GRACIELA | **ETC** | CASANARE | **MUNICIPIO** | AGUAZUL | **URBANO** | |
| | | | | | | **RURAL** | X |
| | | **FECHA DE VISITA** | 19/03/2026 | | **HORA INICIO:** | 8:15 a. m. | |
| **OPERADOR** | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | **CONTRATO DE SERVICIOS No.** | 2945 DE 2025 | | **HORA DE TERMINACIÓN** | 9:40 a. m. | |
| **REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:** | | **ACTA DE REUNIÓN** | | X | **DURACIÓN :** | 1 HORA-15 MINUTOS | |
| **MODALIDAD** | **PS: PREPARADO EN SITIO** | x | | **RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA** | | | |

**TEMA:** SUMINISTRO DE AGUA EN LA SEDE LA GRACIELA

**OBJETIVO:** Realizar seguimiento, monitoreo y control a La prestación del servicio en la sede La Graciela IE Luis Maria Jimenez en relación a las dificultades de abastecimiento de agua, por temporada invernal y reducción del nivel del agua en el pozo profundo.

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN :** PLANTEO DIFERENTES ALTERNATIVAS DE SOLUCION PARA EL SUMINISTRO DE AGUA.

**MUNICIPIOS: AGUAZUL**



| Fotografía No. 01 | REUNION SOCIALIZACION SUMINISTRO DE AGUA |
|---|---|



| Fotografía No. 02 | REUNION SOCIALIZACION SUMINISTRO DE AGUA |
|---|---|



| Fotografía No. 03 | REUNION SOCIALIZACION SUMINISTRO DE AGUA |
|---|---|



| Fotografía No. 04 | REUNION SOCIALIZACION SUMINISTRO DE AGUA |
|---|---|

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Ve. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Luis Hernandez Vargas | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Hato Corozal | URBANO ( ) RURAL ( X ) | |
| SEDE: | Nuestra Señora del Rosario | FECHA VISITA: | 26-03-2026 | | HORA INICIO: | 8:30 Am | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO No: 2945 de 2025 | VISITA No. | ( ) | HORA TERMINACIÓN: | 9:30 Am | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( X ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | | | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Ximar Martinez | 1118648319 | Docente | 3227480143 |
| 2 | Yessica Sepulveda | 1006559449 | Manipuladora | 3212098135 |
| 3 | Hugo Torres G. | 9.348.883 | Coordinador Op. | 3115132963 |
| 4 | Edil Costo Q. | 96.185.550 | Supervisor Int. | 3112632150 |
| 5 | Jose Montañez C. | 1118534255 | Supervisor Int. | 3112632150 |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se realiza control y seguimiento en las condiciones de la materia prima en la Sede Nuestra Señora del Rosario.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 8:30 Am se realiza una reunion en presencia del Docente, la manipuladora, el cordinador del Operador, Personal manipulador y profesionales de la Interventoria en la Sede Nuestra Señora del Rosario del municipio de Hato Corozal.

- Profesional de interventoria expone los tema a tratar para la reunion. El Docente interviene donde manifiesta los reportes semana de las condiciones de calidad de la materia prima.

Con respecto a la materia prima entregada el dia 24 de Marzo del 2026, el docente indica que el cordinador realizo la respectiva reposicion de los siguientes productos; Repollo 600gr, Guayaba 500gr, zanahoria 500gr, Limon 300gr, Pimento 300gr.

- Por parte de interventoria manifiesta al docente y manipuladora la importacion del reporte semanal para garantizar una materia prima de Calida y que el operado realice la reposicion, en caso de ser necesa

149

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

## V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Hugo Torres.
NOMBRE: Hector Hugo Torres.
CEDULA: 9398.883

FIRMA:
NOMBRE: ANMAR MARTINEZ
CEDULA: 1118548319
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Yesica Serrueda
NOMBRE: Yesica Serrueda
CEDULA: 1.006.559.419

FIRMA:
NOMBRE: José Mentanez Cristancho
CEDULA: 1118534255

FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro A
CEDULA: 96.185.550

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>ACTA DE REUNION | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES**

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LUGAR DE REUNIÓN | LUIS HERNANDEZ VARGAS - SEDE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO COROZAL | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| | | FECHA DE VISITA | 26/03/2026 | | HORA INICIO: | 8:30 a. m. | |
| OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:00 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE REUNIÓN | | X | DURACIÓN: | 1 HORA 30 MINUTOS | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | x | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | |

**TEMA: SE REALIZA CONTROL Y SEGUIMIENTO EN LAS CONDICIONES DE LA MATERIA PRIMA EN LA SEDE NUESTRA SEÑORA DEL ROSARIO**

**OBJETIVO:** Realizar seguimiento, monitoreo y control programa de Alimentación Escolar- PAE del departamento de Casanare, Verificar condiciones de calidad y cantidad de materia prima entregada en la sede Nuestra señora del rosario municipio de Hatocorozal.

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN :** Durante la reunión se llevó a cabo la exposición de las condiciones de la materia prima entregada el dia 24 de marzo de 2026 en la sede Nuestra Señora del Rosario. En este espacio, se socializaron los aspectos relacionados con la calidad, estado y cumplimiento de las especificaciones técnicas de los insumos recibidos, evidenciando las condiciones en las que fueron entregados y su conformidad con los lineamientos establecidos para la operación del servicio.

**MUNICIPIOS: HATOCOROZAL**



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | REUNION SOCIALIZACION CONDICIONES DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA ENTREGADA |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | REUNION SOCIALIZACION CONDICIONES DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA ENTREGADA |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | REUNION SOCIALIZACION CONDICIONES DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA ENTREGADA |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | REUNION SOCIALIZACION CONDICIONES DE CALIDAD Y CANTIDAD DE MATERIA PRIMA ENTREGADA |

3847

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

**FORMATO ACTA DE REUNIÓN**

INTERVENTORÍA

FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Luis Hernandez Vargas | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Hato Corozal | URBANO ( ) RURAL ( X ) | |
| SEDE: | Las Tapias | FECHA VISITA: | 26/03/2026 | HORA INICIO: | 12:20 pm | | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO No: 2945 de 2025 | VISITA No. | ( ) | HORA TERMINACIÓN: | 1:00 p.m. | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( X ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | | | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Jose Montaña Castancho | 1118534255 | Supervisor Int. | 3112632150 |
| 2 | Nappis Fabiola Sepulveda | 23.770.774 | Manipuladora. | 3116235539 |
| 3 | Eder Castro Quintero | 96.185.650 | Interventor | 3115233892. |
| 4 | Pedro Pablo Sepulveda | 74.423.311 | Docente | 3118101211 |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar control y Seguimiento a las condiciones de la calidad de la materia prima en la Sede educativa Las Tapias y verificar si el operador realizó la reposición de la materia prima PRUVEE no conforme.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las, 11:30 a.m se, realiza reunión con docente, manipuladora de la Sede educativa y profesionales de la Interventoría ESG, en las Tapias del Municipio Hato Corozal.

El Profesional expone los temas a tratar en la reunión condiciones de calidad de la materia prima, que llego el día 22/03/2026.

Con respecto a la materia prima entregada el día marks 24 de marzo de 2026 como reposición por la no conformidad de la fruta guayaba y limones muy pequeños, el docente indica que el coordinador del Operador PAE realizó la reposición de las siguientes cantidades: Guayaba 500g y limones 500g.

Por parte de la Interventoría se manifiesta, al docente y manipuladora la importancia del reporte Semanal con Revistas, Fotografías de la forma como llega la materia prima, alimentos, que garantice la calidad y que el Operador realice las reposiciones, en los tiempos estipulados

| Educación | Casanare | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | FO-AT-AR-07 | 13/01/2026 | Vo. 3 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

## ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

| | |
|---|---|
| FIRMA: Doris C. Sepulveda. | FIRMA: |
| NOMBRE: Doris Fabiola Sepulveda. | NOMBRE: Jose Montanez Ch |
| CEDULA: 23719 [illegible] | CEDULA: 1118534255 |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Pedro Pablo Sepulve. | NOMBRE: |
| CEDULA: 74929391 | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Edry Castro G | NOMBRE: |
| CEDULA: 96.186.550 | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: | NOMBRE: |
| CEDULA: | CEDULA: |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Educación · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>ACTA DE REUNION | ¡DESCONOCIDO! | FO-IF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No: | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES**

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINIAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LUGAR DE REUNIÓN | I.E LUIS HERNANDEZ VARGAS SEDE LAS TAPIAS | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO COROZAL | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| | | FECHA DE VISITA | 26/03/2026 | | HORA INICIO: | 12:20 a. m. | |
| OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:00 p.m | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE REUNIÓN | X | | DURACIÓN HORAS: | 40 minutes | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | X | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | | |

**OBJETIVO:** Realizar control y seguimiento a las condiciones de calidad de la materia prima en tal.E Luis Hernandez Vargas, Sede Las Tapias, verificando si el Operados realizo la atencion, gestion y reposicion de la materia prima FRUVER no conforme.

**DESARROLLO DE LA REUNION:** Se socilaiza con los asistentes las condiciones de calidad de la materia prima entregada el dia 24 de marzo de 2026 la cual presento novedad en el estado de maduración y las acciones realizadas por el operador del servicio PAE **UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026** con los soportes de reposición de las materias primas no conformes.

**MUNICIPIO: HATOCOROZAL CASANARE**




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | ATENCION NOVEDAD DE CALIDAD EN LA I.E LUIS HERNANDEZ VARGAS, SEDE LAS TAPIAS |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | ATENCION NOVEDAD DE CALIDAD EN LA I.E LUIS HERNANDEZ VARGAS, SEDE LAS TAPIAS |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | ATENCION NOVEDAD DE CALIDAD EN LA I.E LUIS HERNANDEZ VARGAS, SEDE LAS TAPIAS |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | ATENCION NOVEDAD DE CALIDAD EN LA I.E LUIS HERNANDEZ VARGAS, SEDE LAS TAPIAS |

# VISITAS TECNICAS
# DE SEGUIMIENTO, MONITOREO
# Y CONTROL SEGUIMIENTO
# ESTRATEGIA HABITOS SALUDABLES

3894

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 15/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | Iteipa | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Paz de Ariporo | URBANO ( X ) RURAL ( ) | |
| SEDE: | Siete de Agosto | FECHA VISITA: | 26/03/2026 | | HORA INICIO: | 07:00 a.m | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO No: 2945 de 2025 | VISITA No. | ( ) | HORA TERMINACIÓN: | 08:00 a.m | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( ) | RI: RACION INDUSERIALIZADA | ( X ) | | | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Ayda Sirley Mariño Abril | 23914577 | Coordinadora | 3202423085 |
| 2 | Hilda Romero Patiño | 1.118554579 | Manipuladora | 3144409056 |
| 3 | Camilo Andres Lopez Cardenas | 1.118545639 | Operador | 3146961156 |
| 4 | Eder Castro Quintero | 96.155.550 | Interventor | 3176333892 |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Seguimiento a la implementación de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables " Creciendo Saludables con el PAE" por parte del Operador UT PAE Casanare 2026.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Teniendo en Cuenta la estrategia " Creciendo Saludables con el PAE", cuyo objetivo es:
Promover hábitos alimentarios saludables y estilos de vida activos en estudiantes beneficiarios del PAE mediante estrategias pedagógicas participativas, se presentada durante la fase operativa por el Operador UT PAE Casanare 2026. Se da inicio a la actividad siendo las 07:00 am en la I.E Iteipa.
Se desarrollan las 5 temáticas planteadas:
1. Consumo de frutas y Verduras
2. Beneficios de los lácteos
3. ¡Procura Comer alimentos preparados en casa o en el Colegio!
4. Beneficios del agua
5. Beneficios de las Viseras
Las actividades se realizan desde un enfoque lúdico y participativo, con rompecabezas y Crucigramas haciendo uso del material de la mochila pedagógica del PAE



156

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 | 19/01/2026 | Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

## ACTA DE REUNIÓN

### CONTRATO No. 0351 de 2026

Durante la capacitación se observó buena receptibilidad por parte de los estudiantes, donde se fortaleció el conocimiento sobre la importancia de mantener una dieta equilibrada, rica en frutas, verduras, proteínas, alimentos naturales y buen consumo de agua.
Los estudiantes recibieron información sobre los riesgos asociados al consumo excesivo de alimentos ultraprocesados, azúcares y grasas saturadas. Se generó mayor conciencia sobre la relación entre la alimentación y la prevención de enfermedades como la obesidad, la diabetes y problemas cardiovasculares.

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

| | |
|---|---|
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Ayda Sirley Moreno | NOMBRE: |
| CEDULA: 23914577 | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Milka Romero Patiño | NOMBRE: |
| CEDULA: 1.118534519 | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Camila Andrea López | NOMBRE: |
| CEDULA: 1.118.845.639 | CEDULA: |
| FIRMA: | FIRMA: |
| NOMBRE: Eder Castro Q. | NOMBRE: |
| CEDULA: 95.186.560 | CEDULA: |

## FORMATO DE SEGUIMIENTO A CAPACITACIÓN

### ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | |
|---|---|
| **CONTRATO A INTERVENIR:** | Contrato de Prestación de Servicio No. 2945 de 2025 |
| **OPERADOR:** | Unión Temporal PAE Casanare 2026 |

**INFORMACIÓN Y VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN**

| **Fecha:** | **Hora:** | **Municipio(s):** |
|---|---|---|
| 16/03/2026 | 07:00 a.m | Paz de Ariporo<br>Sede Sirte de Agosto |

| N° | AFIRMACIÓN | CALIFICACION |
|---|---|---|
| **Competencias del expositor y/o capacitador de manipulación de alimentos** | | |
| 1 | El capacitador expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador. | 1 |
| 2 | El capacitador empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas. | 1 |
| **Contenido** | | |
| 3 | El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación. | 1 |
| 4 | El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación. | 1 |
| 5 | El nivel de profundización del contenido fue adecuado. | 1 |
| **Utilidad y aplicabilidad de la capacitación** | | |
| 6 | Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral. | 1 |
| 7 | La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma. | 1 |
| 8 | El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas. | 1 |
| **Logística** | | |
| 9 | Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas. | 1 |
| 10 | La logística y organización del evento fue adecuada. | 1 |
| 11 | Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico. | 1 |
| | **SUMATORIA** | 100 % |

**Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) No cumple (0)**

**Observaciones:**

| FIRMA QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN | FIRMA QUIEN REALIZA EL SEGUIMIENTO |
|---|---|
| **Nombre:** Milla Ramos | **Nombre:** Eder Castro B |
| **Cargo:** Nutricionista | **Cargo:** Interventor de Campo |
| **Firma:** Milla Ramos | **Firma:** (Eder) |

| | | | |
|---|---|---|---|
| Educación Alcaldía Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>ACTA DE REUNION | ¡¡DESCONOCIDO! | 19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

## INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

| | |
|---|---|
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LUGAR DE REUNIÓN | I.E ITENPA- SEDE SIETE DE AGOSTO | ETC | CASANARE | SEDE LA TUNUA | AGUAZUL | URBANO | X |
| | | | | | | RURAL | |
| | | FECHA DE VISITA | 16/03/2026 | | | HORA INICIO: | 7:00 a. m. |
| OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 8:30 a.m. |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE REUNIÓN | | X | | DURACIÓN HORAS: | 1:30 |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | | X |

EVALUAR CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA DE LA SEDE EDUCATIVA PARA PASAR EL PAE DE R.I A RPS Y NOVEDADES FRENTE AL SERVICIO

OBJETIVO: **Realizar seguimiento a la implementacion de la estrategia de habitos y estilos de vida saludables "creciendo saludables con el PAE" por parte del operador UT PAE Casanare 2026.**




| | |
|---|---|
| Fotografia No. 01 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |



| | |
|---|---|
| Fotografia No. 02 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |



| | |
|---|---|
| Fotografia No. 03 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |



| | |
|---|---|
| Fotografia No. 04 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCION EDUCATIVA: | ITENCA | ESC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Paz de Ariporo | URBANO ( ) RURAL ( X ) | |
| SEDE: | PRINCIPAL | FECHA VISITA: | 16/03/2026 | HORA INICIO: | 10:35 a.m | | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO No: 3945 de 2025 | VISITA No. | ( ) | HORA TERMINACIÓN: | 11:45 a.m | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( X ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( ) | | | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Janelle Forastieri | 24233780 | Rectora | 3222411601 |
| 2 | Martha Cecilia Posada Vargas | 23791.337 | Coordinadora | 3114472741 |
| 3 | Camilo Andres Lopez G | 1.118545639 | Operador | 3114496156 |
| 4 | Hillar Ramero Patiño | 1.118534519 | Nutricionista | 3144409056 |
| 5 | | | | |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar Seguimiento a la implementación de la estrategia de hábitos y estilos de vida saludables "Creciendo saludables con el PAE" por parte del Operador UT PAE Casanare 2026.

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Teniendo en cuenta la estrategia "Creciendo saludables con el PAE, cuyo objetivo es: Promover hábitos alimentarios saludables y estilos de vida activos en estudiantes beneficiarios del PAE, mediante estrategias pedagógicas participativas, presentada durante la fase operativa por el operador UT PAE Casanare 2026. Se da inicio a la actividad siendo las 10:36 am en la I.E ITENCA

Se desarrollan las 5 temáticas planteadas:
1. Consumo de frutas y verduras
2. Beneficios de los lácteos
3. Procura comer alimentos preparados en casa o en el Colegio!
4. Beneficios del agua
5. Beneficios de las vísceras

Las actividades se realizan desde un enfoque lúdico y participativo, con rompecabezas y crucidesafíos, haciendo uso del material de la mochila

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**ACTA DE REUNIÓN**

**CONTRATO No. 0351 de 2026**

pedagógica del PAE

Durante la capacitación se observó buena receptividad por parte de los estudiantes, donde se fortaleció el conocimiento sobre la importancia de mantener una dieta Equilibrada, rica en frutas, verduras, proteínas, alimentos naturales y buen consumo.
Los estudiantes recibieron información sobre los riesgos asociados al Consumo excesivo de alimentos ultraprocesados, azúcares y grasas saturadas. Se generó mayor conciencia sobre la relación entre la alimentación y la prevención de enfermedades como obesidad, la diabetes y problemas Cardiovasculares.

**V. ACUERDOS Y COMPROMISOS**

FIRMA:
NOMBRE: Karolla Fonseca
CEDULA: 1047231330

FIRMA:
NOMBRE: Martha Cecilia Parada V.
CEDULA: 23791337

FIRMA:
NOMBRE: Camila Andrea López C
CEDULA: 1.118.547.639

FIRMA:
NOMBRE: Edy Castro G
CEDULA: 92.185.550

FIRMA:
NOMBRE: Milly Romero patiño
CEDULA: 1.118534519

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

| INTERVENTORÍA PAE CASANARE | CONTRATO DE CONSULTORÍA<br>No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 No. INTERNO 0351 DE 2026 | CÓDIGO:<br>INTER - PAE-2022-001 |
|---|---|---|
| | OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE | VERSIÓN: 01<br>FECHA: 19/01/2026 |

## FORMATO DE SEGUIMIENTO A CAPACITACIÓN

### ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | |
|---|---|
| **CONTRATO A INTERVENIR:** | Contrato de Prestación de Servicio No. 2945 de 2025 |
| **OPERADOR:** | Unión Temporal PAE Casanare 2026 |

### INFORMACIÓN Y VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN

| **Fecha:** | **Hora:** | **Municipio(s):** |
|---|---|---|
| 16/03/2026 | 10:35 am | Paz de Ariporo<br>TIENCA |

| N° | AFIRMACIÓN | CALIFICACION |
|---|---|---|
| **Competencias del expositor y/o capacitador de manipulación de alimentos** | | |
| 1 | El capacitador expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador. | 1 |
| 2 | El capacitador empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas. | 1 |
| **Contenido** | | |
| 3 | El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación. | 1 |
| 4 | El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación. | 1 |
| 5 | El nivel de profundización del contenido fue adecuado. | 1 |
| **Utilidad y aplicabilidad de la capacitación** | | |
| 6 | Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral. | 1 |
| 7 | La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma. | 1 |
| 8 | El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas. | 1 |
| **Logística** | | |
| 9 | Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas. | 1 |
| 10 | La logística y organización del evento fue adecuada. | 1 |
| 11 | Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico. | 1 |
| | **SUMATORIA** | 100% |

**Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) No cumple (0)**

**Observaciones:**

| FIRMA QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN | FIRMA QUIEN REALIZA EL SEGUIMIENTO |
|---|---|
| **Nombre:** Milla Romero | **Nombre:** Eder Castro R |
| **Cargo:** Milla Romero (Nutricionista) | **Cargo:** Interventor de Campo |
| **Firma:** Milla Romero | **Firma:** Eder |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>ACTA DE REUNION | #¡DESCONOCIDO! | 19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

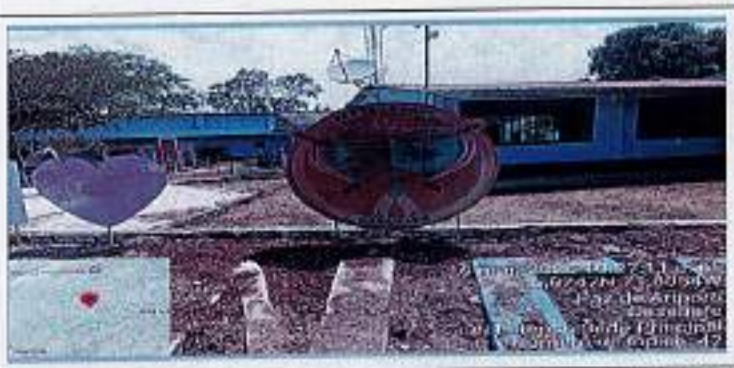
| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LUGAR DE REUNIÓN | LE RINCA/ PRINCIPAL | ETC | CASANARE | SEDE LA TURUA | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| | | FECHA DE VISITA | 16/03/2026 | | | HORA INICIO | 10:30 a. m. |
| OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30p. p.m |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE | | ACTA DE REUNIÓN | | | X | DURACIÓN HORAS | 2.00 |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | X | RE: RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | | |

EVALUAR CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA DE LA SEDE EDUCATIVA PARA PASAR EL PAE DE RI A RPE Y NOVEDADES FRENTE AL SERVICIO

OBJETIVO:Realizar seguimiento a la implementacion de la estrategia de habitos y estilos de vida saludables "oneleeds saludables con el PAE" por parte del operador UT PAE Casanare 2026.



| Fotografia No. 01 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |
|---|---|



| Fotografia No. 02 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |
|---|---|



| Fotografia No. 03 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |
|---|---|



| Fotografia No. 04 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |
|---|---|

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

# ACTA DE REUNIÓN

## CONTRATO No. 0351 de 2026

### I. INFORMACION GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA: | Sagrado Corazón | ETC: | DEPARTAMENTO DE CASANARE | CIUDAD / MUNICIPIO: | Paz de Ariporo | URBANO ( X ) RURAL ( ) | |
| SEDE: | Sagrado Corazón-Principal | FECHA VISITA: | 18/03/2026 | | HORA INICIO: | 09:00 a.m | |
| OPERADOR: | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO No: 2945 de 2025 | VISITA No. | ( ) | HORA TERMINACIÓN: | 10:00 am. | |
| MODALIDAD DEL PROGRAMA: | PS: PREPARADO EN SITIO | ( ) | RI: RACION INDUSTRIALIZADA | ( X ) | | | |

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

### II. ASISTENTES

| No | NOMBRES Y APELLIDOS | CEDULA | CARGO | TELEFONO |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Hiller Romero Patiño | 1.118534579 | Nutricionista | 3144409056 |
| 2 | Melanny Lizeth Casivanoy Tellez | 1007386979 | Practicante | 3125826655 |
| 3 | Ive Piedad Granados B. | 24099862 | Docente | 3204075277 |
| 4 | Adriana Martinez | 1022332148 | Coordinadora | 32-8659423 |
| 5 | Eder Casho Quintero | 96.185.550 | Interventor Campo | 3115333892 |
| 6 | | | | |
| 7 | | | | |
| 8 | | | | |
| 9 | | | | |
| 10 | | | | |

### III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar seguimiento a la implementación de la estrategia de hábitos y estilos de vida Saludables "Creciendo saludables con el PAE" por parte del Operador UT PAE Casanare 2026

### IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Teniendo encuenta la estrategia "Creciendo Saludables con el PAE" cuyo objetivo es:
Promover hábitos alimentarios saludables y estilos de vida activos en estudiantes beneficiarios del PAE, mediante estrategias pedagógicas participativas presentada durante la fase preoperativa, por el operador UT PAE Casanare 2026, se da inicio a la actividad siendo las 09:00 a.m en la I.E. Sagrado Corazon, Sede Principal.

Se desarollan las 5 tematicas planteadas:
1. Consumo de frutas y verduras
2. Beneficios de los lácteos
3. Importancia comer alimentos preparados en casa o en el Colegio!
4. Beneficios del agua
5. Beneficios de las Visceras

Las actividades se realizan desde un enfoque lúdico y participativo, con

Educación | Alimentos Aprender | FORMATO ACTA DE REUNIÓN | FO-AT-AR-07 19/01/2026 Vo. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

## ACTA DE REUNIÓN

### CONTRATO No. 0351 de 2026

rompecabezas y Sudokus, haciendo uso del material de la mochila pedagogica del PAE.

Se evidenció en los estudiantes, receptibilidad de la capacitación, permitiendo fortalecer los conocimientos sobre la importancia de mantener una alimentación equilibrada, variada y suficiente para preservar la salud y prevenir enfermedades

Se hizo enfasis en adoptar habitos alimentarios saludables que contribuya a la prevención de enfermedades como la obesidad, la diabetes y problemas cardiovasculares, lo que es necesario incluir diariamente frutas, verduras, proteínas y agua, reduciendo el consumo de alimentos ultraprocesados, azúcares y grasas Saturadas

### V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Milla Ramos
NOMBRE: Milla Ramiro Pulido
CEDULA: 1.185.394.579

FIRMA: Melanny Casivaray
NOMBRE: Melanny Casivaray Tellez
CEDULA: 1007386977

FIRMA: Luz Piedad Granados B
NOMBRE: Luz Piedad Granados B
CEDULA: 24.079.862.

FIRMA:
NOMBRE: Adriana Martinez
CEDULA: 1072332196

FIRMA:
NOMBRE: Ester Castro G
CEDULA: 46.188.650

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

5909

| INTERVENTORÍA - PAE CASANARE - | CONTRATO DE CONSULTORÍA<br>No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 No. INTERNO 0351 DE 2026 | CÓDIGO:<br>INTER - PAE-2022-001 |
|---|---|---|
| | OBJETO: REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE | VERSIÓN: 01<br>FECHA: 19/01/2026 |

## FORMATO DE SEGUIMIENTO A CAPACITACIÓN

### ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | |
|---|---|
| **CONTRATO A INTERVENIR:** | Contrato de Prestación de Servicio No. 2945 de 2025 |
| **OPERADOR:** | Unión Temporal PAE Casanare 2026 |

### INFORMACIÓN Y VERIFICACIÓN DE CAPACITACIÓN

| **Fecha:** | **Hora:** | **Municipio(s):** |
|---|---|---|
| 18/03/2026 | 09:00 a.m | Paz de Ariporo<br>Sagrado Corazón - Principal - R.I |

| N° | AFIRMACIÓN | CALIFICACION |
|---|---|---|
| **Competencias del expositor y/o capacitador de manipulación de alimentos** | | |
| 1 | El capacitador expuso el tema con claridad y atendió a las inquietudes planteadas por el personal manipulador. | 1 |
| 2 | El capacitador empleó en forma adecuada el tiempo previsto para el desarrollo de las temáticas. | 1 |
| **Contenido** | | |
| 3 | El contenido cumplió con el objetivo previsto para capacitación. | 1 |
| 4 | El tema se encuentra dentro de los establecidos en el plan de capacitación. | 1 |
| 5 | El nivel de profundización del contenido fue adecuado. | 1 |
| **Utilidad y aplicabilidad de la capacitación** | | |
| 6 | Los conocimientos adquiridos son útiles en el campo personal y/o laboral. | 1 |
| 7 | La capacitación le aportó conocimientos relacionados con los objetivos de la misma. | 1 |
| 8 | El contenido de la capacitación cumplió con sus necesidades y expectativas. | 1 |
| **Logística** | | |
| 9 | Las instalaciones son cómodas, iluminadas y ventiladas. | 1 |
| 10 | La logística y organización del evento fue adecuada. | 1 |
| 11 | Las ayudas audiovisuales fueron un apoyo pedagógico. | 1 |
| | **SUMATORIA** | 100% |

**Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) No cumple (0)**

**Observaciones:**

| FIRMA QUIEN REALIZA LA CAPACITACIÓN | FIRMA QUIEN REALIZA EL SEGUIMIENTO |
|---|---|
| **Nombre:** Milla Ramos | **Nombre:** Eder Castro G |
| **Cargo:** Auxiliares | **Cargo:** Interventor de Campo |
| **Firma:** Milla Ramos | **Firma:** |

166

| Educación Florencia | CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>ACTA DE REUNION | ¡DESCONOCIDO! | 19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

## INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

| OBJETO DEL CONTRATO | REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA,ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA,CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE. |
|---|---|

## INFORMACIÓN GENERAL

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| LUGAR DE REUNIÓN | I.E SAGRADO CORAZON-PRINCIPAL | ETC | CASANARE | SEDE LA TURUA | AGUAZUL | URBANO | |
| | | FECHA DE VISITA | 18/03/2026 | | HORA INICIO: | RURAL | X |
| OPERADOR | UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No: | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:00 a. m. | |
| REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE: | | ACTA DE REUNIÓN | | X | DURACIÓN HORAS: | 10:30 a.m | |
| MODALIDAD | PS: PREPARADO EN SITIO | | | RACIÓN INDUSTRIALIZADA | | 1:30 | |
| | | | | | | | X |

EVALUAR CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA DE LA SEDE EDUCATIVA PARA PASAR EL PAE DE R.I A RPS Y NOVEDADES FRENTE AL SERVICIO

OBJETIVO:Realizar seguimiento a la implementacion de la estrategia de habitos y estios de vida saludables "creciendo saludables con el PAE" por parte del operador UT PAE Casanare 2026.




| Fotografia No. 01 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |
|---|---|



| Fotografia No. 02 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |
|---|---|



| Fotografia No. 03 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |
|---|---|



| Fotografia No. 04 | SEGUIMIENTO A CAPACITACION DE LA ESTRATEGIA DE HABITOS SALUDABLES |
|---|---|

| | | | |
|---|---|---|---|
| Educación Alimentación Escolar CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG | 19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMENEZ | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | LA ESPERANZA | FECHA DE VISITA | 25 03 2026 | | HORA INICIO: | 10:30 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:00 p. m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | instalar barrera de protección inferior en puerta de ingreso al comedor escolar. | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Control_de_plagas |

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3908

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |
|---|---|---|---|

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Aguazul | | |
| Fecha de la visita: | 25 / 03 / 2026 | Hora Inicio: | 10:30am | Institución educativa: | Luis Martin Jimenez | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Hora terminación: | 12:32pm | Sede educativa: | El Tesoro del Bubay | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2045 DE 2025 | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 15 |

| | Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | N.A | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 28 enero 26 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 28/Enero/2026 (calificar cuando aplique). | 1 | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 23/03/26 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

170

3409

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

171

3970

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2020 | |
|---|---|---|---|

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

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

100 %

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 menu #3 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica por parte de Interventoria con el fin de verificar condiciones de Operación en la prestación del servicio de Alimentación Escolar modalidad Preparado en sitio.

Se evidencia materia prima dispensada (frutas, verduras, aseo y abarrotes) en buen estado, dentro de las fechas de vencimiento, cumple con las condiciones de calidad.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Bonnifet Gonzalez | Nombre: Deisy Sanchez |
| Documento: 1067597378 | Documento: 1-1765418902 |
| Cargo: Profesional Interventoría | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |



172

3911

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: | Aguazul | | |
| Fecha de la visita: | 25/03/2026 | Institución educativa: | Luis Maria Jimenez | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | El Tesoro del Bosque | | |
| Contrato de pretación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUE8205 | No de servicios: | 15 |

**Información de las raciones entregadas**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Pollo Asado + Arroz con fideos + Pure de papa + Verdura cocida + Jugo de Piña + Colado de Avena | | | | |
| Intercambios | Alimento: | | | | |
| | Motivo del intercambio | | Fecha: | | Autorizado por: |

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

**Requerimientos alimentario y nutricional**

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

**Observaciones**

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Romero | Nombre: Deisy Sanchez |
| Documento: 1069589328 | Documento: 1116548902 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: E General |



173

3972

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 03

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: AGUAZUL

Fecha de la visita: 25/MARZO/2026 — Nivel de escolaridad a verificar: Primaria — Institución educativa: Ubel Maria Jimenez — Sede educativa: EL TESORO DE LOS INGLESES

Operador: UT PAE CASANARE 2026 — Contrato de prestación de servicios No. — No Servicios: 95 — Complementario: — Almuerzo

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú: Cumple | Cumplimiento de menú: No cumple | Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen | muestra 2 Peso/volumen | muestra 3 Peso/volumen | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Apariencia: Cumple | Apariencia: No cumple | Sabor: Cumple | Sabor: No cumple | Olor: Cumple | Olor: No cumple | Textura: Cumple | Textura: No cumple | Temperatura final de cocción: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución inicial: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final: T (°C) | Cumple | No cumple | Cumplimiento: Cumple | Cumplimiento: No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Pollo Asado | Pollo Asado | ✓ | | 43 | 38 | 43 | 41.3 | 35g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz con fideos | Arroz con fideos | ✓ | | 88 | 66 | 56 | 70 | 52g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Puré de papa | Puré de papa | ✓ | | 84 | 97 | 76 | 85.6 | 70g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Verdura Cocida | Verdura cocida | ✓ | | 71 | 69 | 82 | 74 | 60g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo de Piña | Jugo de Piña | ✓ | | 211 | 219 | 201 | 210.3 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Colada de Avena | Colada de Avena | ✓ | | 169 | 200 | 177 | 182 | 120 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones:

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Geraldine Hernandez Cardozo | Nombre: Deisy Sanchez | Nombre: |
| Documento: 1057598338 | Documento: 1116548902 | Documento: |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: Economa | Cargo: |

474

| | | |
|---|---|---|
| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | 19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMENEZ | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | EL TESORO DEL BUBUY | FECHA DE VISITA | 25 04 2026 | | HORA INICIO: | 10:30 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30 p. m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | fumigación: 28 01 26 | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 24. La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 5. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 10. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 11. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 13. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 14. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leche y productos lacteos | |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leche y productos lacteos | |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leche y productos lacteos | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Fotografía 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Plato servido | |
| Calificación | Cumple |

3917

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | Hato Corozal | |
| Fecha de la visita: | 25 | 03 | 2026 | Hora inicio: 8:23am | Institución educativa: | Simón Bolívar | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: 9:06 am | Sede educativa: | Jorge Eliecer Gaitán | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | Almuerzos | No de servicios: | 8 |

| Calificar según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | | |
|---|---|---|---|
| Plan de saneamiento | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inicuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 27/01/2026 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | 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. | 0 | El comedor escolar no cuenta con recipientes para la separación de los residuos |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NO | Actividad sujeta a la ejecución del Cronograma del operador |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NA | |

179

3978

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | NO | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | NO | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | NO | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | NO | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | NO | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | NO | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | NO | |

180

3979

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 95.83% | | |
| Concepto Técnico | ~~Muy bueno~~ | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana #1<br>Menú #3 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en sitio del PAE, en la I.E Simón Bolívar, Sede Jorge Eliécer Gaitan, del Municipio Hato Corozal, donde se evidencia:

1. La materia prima existente de fruver y abarrotes se encuentra conforme a la calidad requerida para las programaciones de los menús.
2. Se requieren los dos recipientes para la separación de los residuos y su disposición apropiada.
3. Se debe programar lavado y desinfección de tanque de reserva de agua potable. No se realizó actividad de toma de gramaje de cada uno de los componentes del Menú programado, debido a que la manipuladora no había terminado las preparaciones y tampoco por el desplazamiento de esta sede hice mínima con terreno destapado para visita técnica.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eder Castro Q | Nombre: Laura Vanessa Roa. |
| Documento: 96.186.550 | Documento: 1.007.423.830 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

181

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alimentos \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | 19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON_BOLIVAR. | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | JORGE_ELIECER_GAITAN | FECHA DE VISITA | 25/03/2026 | | HORA INICIO: | 8:23 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:06 a. m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Control_de_plagas |

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

| Cumple | x | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 05 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Ítem 34. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |
|---|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Hatocorozal | | |
| Fecha de la visita: | 25 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 11:25am | Institución educativa: | Antonio Martínez | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 12:20pm | Sede educativa: | Las Palmas | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 11 |

| | Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 19 01/2026 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NO | Actividad sujeta a la ejecución por parte del Operador UT PAE Casanare 2026 |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar, Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 20/03/2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2016 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | NO | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | NO | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | NO | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | NO | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | NO | |

3929

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana | | | | | Semana # 1<br>Menú # 3. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en sitio del PAE, en la I.E Antonia Martínez, Sede, Las Palmas, del municipio Rato Cergal, donde se evidencia: 1. Cumplimiento de normas de BPM, Según normatividad vigente, por parte de la manipuladora, al igual que Pomadas de Ambales, Cofias, se llevan Cumplidamente 2 Pendiente actividad de Lavado de tanque de agua potable No se realiza actividad de toma de gramajes de cada uno de los componentes del menú programado, debido a que por desplazamientos en las distancias, no se alcanzaba a esperar las preparaciones, por salir a otra sede

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eder Castro G | Nombre: Magdalena Duran |
| Documento: 96.185.550 | Documento: 1116773105 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |



186

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alimentación Escolar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | 19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO_MARTINEZ_DELGADO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | LAS_PALMAS | FECHA DE VISITA | 25/03/2026 | | HORA INICIO: | 11:25 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:20 p. m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 10. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | Hato Corozal | |
| Fecha de la visita: | 26 | 03 | 2026 | Hora inicio: 8:00 Am | Institución educativa: | Luis Hernandez Vargas | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: 9:30 Am | Sede educativa: | Nuestra Señora del Rosario | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | Almuerzos | No de servicios: | |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que porgan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 25/01/26 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 25/01/26 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NA | |



189

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 08 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | N.O | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | N.O | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

3929

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de Implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | N.O | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 Menú 4 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita tecnica de Seguimiento y control a las condiciones de operacion de la modalidad de atencion preparado en sitio del Programa de alimentacion escolar en la IE Luis Hernando Vega sede Nuestra Señora del rosario del municipio de Hato Corozal se observo las siguientes;

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Jose Monterroza Cristancho | Nombre: Yesica Paola Sepulveda |
| Documento: 1118584255 | Documento: 1.006.559.449 |
| Cargo: Supervisor INT. | Cargo: Economa. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |



191.

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | 19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS_HERNANDEZ_VARGAS | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | NUESTRA_SEÑORA_DEL_ROSARIO | FECHA DE VISITA | 27/03/2023 | | HORA INICIO: | 8:00 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:30 a. m. | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

Item 8. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 14. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

3932

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Orocué | | |
| Fecha de la visita: | 26 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 8:15am | Institución educativa: | EL ALGARROBO | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 9:30am | Sede educativa: | MARIARA | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 21 |

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

194

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VAPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

3934

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2016 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 menú Nº4 |

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa Morapa con el fin de verificar las condiciones de operación del servicio de alimentación escolar.

-Se evidencia materia prima almacenada (frutas, verduras, abarrotes) cumplen con las condiciones de calidad aptas para las preparaciones de la semana

-Se observa áreas en orden y limpias. así mismo se diligencian formatos del plan de saneamiento básico.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Edelmira Ramirez Gutierrez | Nombre: marco Oliva mesa |
| Documento: 1057583328 | Documento: 46366279 |
| Cargo: Profesional Interventoria. | Cargo: manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

196

| Educación Alimentación Escolar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-99-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2025 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL_ALGARROBO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | ORocue | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | MARIARA | FECHA DE VISITA | 26 03 2026 | | HORA INICIO: | 8:15 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:30 a. m. | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

3937

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | OROCUÉ | |
| Fecha de la visita: | 26 | 03 | 2026 | Hora inicio: 10:00am | Institución educativa: | EL ALGARROBO | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: 1:15pm | Sede educativa: | PRINCIPAL | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | Almuerzos | No de servicios: | 405 |

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

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

199

3938

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2016 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Congelador presenta corrosión parte interna y externa. |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |



200

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2023 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 96.67 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Mínimo | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 menu #4 |

Observaciones generales de la visita

De realiza visita de control y verificación a la operación del Programa de Alimentación Escolar modalidad Preparado en sitio en la sede educativa El Algarrobo - Principal del municipio de Ocaña.

- Se verifica materia prima almacenada (frutas, queso y jabones) se encuentran en buen estado y cumplen con las condiciones de calidad aptas para las preparaciones establecidas.

- Se realiza verificación de entrega de los complementos alimentarios a los beneficiarios del PAE, observando que se cumple con el menú establecido para el día. Así mismo se realiza conteo de las raciones entregadas por nivel de escolaridad desde Primaria 1 hasta media, y ciclo complementario para un total de 376 beneficiarios de los 405 focalizados según SIMAT de corte del 20/Feb/26.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Yadira |
| Documento: 1057587378 | Documento: 33647033 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3940

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

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | OROCUÉ | |
| Fecha de la visita: | 26/03/2026 | Institución educativa: | EL ALGARROBO | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2025 | Sede educativa: | PRINCIPAL | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 405 |

**Información de las raciones entregadas**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Carne encebollada + Arroz Amarillo + Monedas de Platano Verde + Ensalada Jugo con crema de leche + Naranjada + Agua Potable | | | | |
| Intercambios | Alimento: | | | | |
| | Motivo del intercambio | | Fecha: | Autorizado por: | |

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

**Requerimientos alimentario y nutricional**

| | Cumplimiento de la minuta patrón | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N.A |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las 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 |
| | Porcentaje de cumplimiento: | 100% |

**Observaciones**

Se verifica cumplimiento de menú N° 4

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| | Kwabelbeth Ramirez G. | | Yadira Isabel |
| Nombre: | Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: | YADIRA |
| Documento: | 1057589329 | Documento: | 33611033 |
| Cargo: | Profesional Interventoría | Cargo: | Economa |



202

3947

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CÓDIGO: FO-AT-VR-03 — VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Orocué | | |
| Fecha de la visita: | 26-Marzo-26 | Nivel de escolaridad a verificar: | Primaria2 | Institución educativa: | EL ALEARRABO | Sede educativa: | Principal |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Centro de prestación de servicios No. | | Hora de inicio | | No Servicios | |

Tipo de Complemento: Almuerzo

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú | | Cumplimiento de gramajes | | | | | | | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Cumple | No cumple | muestra 1: Peso/volumen | muestra 2: Peso/volumen | muestra 3: Peso/volumen | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| Carne encebollada | Carne Encebollada | ✓ | | 46 | 47 | 47 | 46.6 | 40g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Amarillo | Arroz Amarillo | ✓ | | 92 | 90 | 90 | 90.6 | 90g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Monedos Platano Verde | Monedos Platano Verde | ✓ | | 90 | 89 | 84 | 87.6 | 85g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Ensalada dulce | Ensalada dulce | ✓ | | 68 | 67 | 67 | 67.3 | 65g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Naranjada | Naranjada | ✓ | | 239 | 250 | 302 | 263 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Agua Potable | Agua Potable | ✓ | | 243 | 240 | 239 | 240.3 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje que cumplimiento: 100%

Observaciones:

Se verifica cumplimiento de gramaje para los componentes entregados menú #4

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Geraldine Romero Gonzalez | Nombre: YADIRA | Nombre: |
| Documento: 1057587378 | Documento: 33647033 | Documento: |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: manipuladora | Cargo: |

202

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Alimentos para Aprender · Gobernación de Casanare | **FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO**<br>**VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES** | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| **CONTRATO DE CONSULTORIA No** | **0351 DE 2026** |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | TECNICO_INTEGRADO_DE_TRINIDAD | **ETC** | CASANARE | **MUNICIPIO** | TRINIDAD | **URBANO** | |
| | | | | | | **RURAL** | X |
| **SEDE** | EL_BUCARE | **FECHA DE VISITA** | 17/03/2026 | | **HORA INICIO:** | 9:55 a. m. | |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | **CONTRATO DE SERVICIOS No.** | 2945 DE 2025 | | **HORA DE TERMINACIÓN** | 1:00 p. m. | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 02** | Control_de_plagas |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 03** | Control_de_plagas |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 04** | Abastecimiento_de_agua |

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizado: _____ (Calificar cuando aplique).

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |

| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 05** | Personal_manipulador |

Item 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 06** | Personal_manipulador |

Item 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| Cumple | | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Cumple | | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 18. Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

| Cumple | | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |
| Calificación | |



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |

Cumple

205



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 5. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalsda o verduras calientes | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 7. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 8. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 9. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 10. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 11. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 13. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leche y productos lacteos | |



| Muestra 14. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leche y productos lacteos | |



| Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leche y productos lacteos | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|

| Educación Aprende | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | |  | |  | |
| **Muestra 16.** | Componente_nutricional | **Muestra 17.** | Componente_nutricional | **Muestra 18.** | Componente_nutricional |
| Bebidas (frutas en jugo) | | Bebidas (frutas en jugo) | | Bebidas (frutas en jugo) | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |

207

3946

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |
|---|---|---|---|

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Tamalad | | |
| Fecha de la visita: | 17 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 10:20 | Institución educativa: | Instituto tecnico Integrado de Tamalad | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 01:00 | Sede educativa: | Principal | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 198 |

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

208

3947

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | 22/01/2026 Capacitado Buen manejo |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | 1 | |

209

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de Implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1. | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 96.88 % | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 4 Ciclo 12. | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| | ADRIANA HUMO T. |
| Nombre: Juan Pablo C. | Nombre: ADRIANA HUMO T. |
| Documento: 1126548897 | Documento: 1116663808 |
| Cargo: Prof. Interventoria | Cargo: ECONOMA |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3949

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 05 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Trinidad | |
| Fecha de la visita: | 17/03/2026 | Institución educativa: | Instituto Tecnico Integrado de Trinidad | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | Principal. | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 298 |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Pechuga Sudada, Arroz con Fideos, Arepa con queso, Jugo de mango, ensalada roja. | | | | |
| Intercambios | Alimento: | | | | |
| | Motivo del intercambio | | Fecha: | Autorizado por: | |

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

| Requerimientos alimentario y nutricional | | |
|---|---|---|
| Cumplimiento de la minuta patrón | | Calificación |
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | NA |
| 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 desconide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 100 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nerio Zuleta C. | Nombre: ADRIANA HOYOS T. |
| Documento: 1116595022 | Documento: 1116663805 |
| Cargo: PAE. Interventoria | Cargo: ECONOMA |



211

3950

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CÓDIGO: FO-AT-VRI-03 — VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad territorial: | | Sede de ejecución: | | Municipio: | Trinidad | | |
| Fecha de la visita: | 17/03/2026 | Nivel de escolaridad a verificar: | Bachillerato | Institución educativa: | Instituto Tecnico Integrado de Trinidad | Sede educativa: | Principal. |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Cantidad de prestación del servicio No: | | | | No Sentados: | 198 |

Tipo de Complemento: — Ubicación:

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú | | Cumplimiento de gramajes | | | | | | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Complimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Cumple | No cumple | muestra 1 | muestra 2 | muestra 3 | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T °C | Cumple | No cumple | T °C | Cumple | No cumple | T °C | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| Pechuga Sudada | Pechuga Sudada | C | | Peso/volumen 60 | Peso/volumen 62 | Peso/volumen 55 | 54 | 50 | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Arroz Con Fideos | Arroz con Fideos | C | | 126 | 129 | 127 | 127,3 | 125 | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Arepa Con queso | Arepa con queso | C | | 169 | 179 | 140 | 162,6 | 130 | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Jugo de mango | Jugo de mango | C | | 215 | 210 | 224 | 216,3 | 200 | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| ensalada Roja | ensalada Roja | C | | 92 | 90 | 82 | 81,6 | 70 | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Se observa cumplimiento en el gramaje y el menú planeado

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| | ADRIANA HUHO T. | |
| Nombre: Nelson Prado G. | Nombre: ADRIANA HUHO T. | Nombre: |
| Documento: 1116546697 | Documento: 1116663805 | Documento: |
| Cargo: prof. Interventoria | Cargo: ECONOMA | Cargo: |

212

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Gobernación de Casanare | **FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO**<br>**VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES** | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| **CONTRATO DE CONSULTORIA No** | **0351 DE 2026** |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | TECNICO_INTEGRADO_DE_TRINIDAD | **ETC** | CASANARE | **MUNICIPIO** | TRINIDAD | **URBANO** | |
| | | | | | | **RURAL** | X |
| **SEDE** | INTEGRADO_DE_TRINIDAD | **FECHA DE VISITA** | 17 03 26 | | **HORA INICIO:** | 10:20 a. m. | |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | **CONTRATO DE SERVICIOS No.** | 2945 DE 2025 | | **HORA DE TERMINACIÓN** | 1:00 p. m. | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 02** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | Registro sin diligenciar fecha de la visita | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 03** | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | X |
| **Observaciones:** | Registros sin diligenciar | | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 04** | Control_de_plagas |

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |
| **Observaciones:** | Registros sin diligenciar | | |



| Fotografía No. 05 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Ítem 10. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones: Caneca sin tapa



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Componente_nutricional |
|---|---|

Plato servido

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |

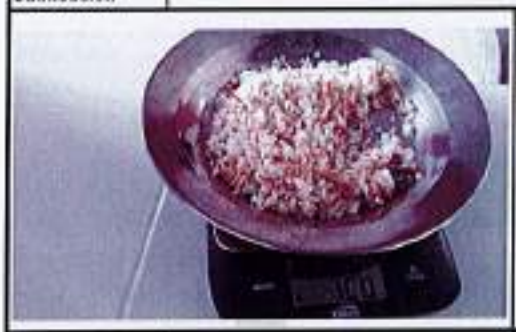


| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 5. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 7. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 8. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 9. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 10. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 11. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Muestra 13. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 14. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |

3455

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Paz de Ariporo | | |
| Fecha de la visita: | 18 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 10:46am | Institución educativa: | Técnico Industrial El Palmar | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 1:00pm | Sede educativa: | Antonio Nariño | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 38 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 05/02/2026 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NO | Actividad sujeta a ejecución de cronograma del operador UT PAE Casanare 2026. |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NA | |

217

3456

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | NO | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | NO | |

218

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2020 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana # 4<br>Menú # 18 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en Sitio del PAE, en la I.E. Técnico Industrial El Palmar, Sede Antonio Nariño, del Municipio Vue de Amparo, en la cual se presentaron las siguientes observaciones:
- El Menú entregado, fue el planeado, cumpliendo con todas las características organolépticas y se entrega en el horario establecido.
- Se requiere ejecución del Servicio de lavado y desinfección de tanque de agua potable, el cual está sujeto al Programa del operador.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eder Castro Q | Nombre: Yuli Sogamoso |
| Documento: 96.185.650 | Documento: 1179.666.039 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

3958

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 02 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Paz de Ariporo | | |
| Fecha de la visita: | 18/03/2026 | Institución educativa: | Tecnico Industrial El Palmar | | | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | Antonio Nariño | | | | |
| Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 38 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 20 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | - | - | - |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | - | - | - |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | - | - | - |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | - | - | - |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | - | - | - |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 Ud | 4 Ud | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 684g | 1800g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 Ud | 4 Ud | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 1330 ml | 2000 ml | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 1520g | 1800g | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | NA | NA | NA |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 Ud | 20 Ud | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 Ud | 20 Ud | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 Ud | 20 Ud | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | NA | NA | NA |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 Ud | 2 Ud | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 50 Ud | 100 Ud | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 100 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Mes de Marzo /2026

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Edelmira Sierra G | Nombre: Yuli Garzela Sogamoso |
| Documento: 46.185.550 | Documento: 1117446034 |
| Cargo: Profesional de Compra | Cargo: economa |



220

3954

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Paz de Ariporo | |
| Fecha de la visita: | 18/03/2026 | Institución educativa: | Técnico Industrial El Palmar | | |
| Operador: | UE PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | Antonio Nariño | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 38 |

**Información de las raciones entregadas**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Semana #4 - Menú #18 C | | | | | | |
| Intercambios | Alimento: | — | | | | | |
| | Motivo del intercambio | — | Fecha: | — | Autorizado por: | — | |

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

| Requerimientos alimentario y nutricional | | Calificación |
|---|---|---|
| **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 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. | NA |
| 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. | NO |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 100 % |

Observaciones

Se evidencia cumplimiento en la entrega del Menú #18

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Edgar Pacho Q | Nombre: Yuliana Sogamoso |
| Documento: 96.185.558 | Documento: 1119666039 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: economa |



221

3960

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 08
CODIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: Paz de Ariporo

Fecha de la visita: 18/03/2026 — Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 1 — Institución educativa: Técnico Industrial El Palmar — Sede educativa: Antonio Nariño — Tipo de Complemento: — Almuerzo

Operador: UT PAE CASANARE 2026 — Contrato de prestación de servicios No. — 2668.08.2025 — No Servidos: 38

Orga-nolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú: Cumple | Cumplimiento de menú: No cumple | Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen | muestra 2 Peso/volumen | muestra 3 Peso/volumen | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Apariencia: Cumple | Apariencia: No cumple | Sabor: Cumple | Sabor: No cumple | Olor: Cumple | Olor: No cumple | Textura: Cumple | Textura: No cumple | Temperatura final de cocción: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución inicial: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final: T (°C) | Cumple | No cumple | Cumplimiento: Cumple | Cumplimiento: No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carne en Bisteck | Carne en Bisteck | C | | 43g | 37g | 42g | 40,66 g | 35g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Arvejas Salteadas | Arvejas Salteadas | C | | 25g | 29g | 34g | 29,33 g | 24g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | C | | 76g | 75g | 79g | 76,66 g | 70g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Yuca cocida | Yuca cocida | C | | 85g | 84g | 84g | 84,33 g | 79g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Ensalada de pepino y tomate con limón | Ensalada de pepino y tomate con limón | C | | 69g | 65g | 63g | 65,66 g | 60g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Jugo de piña | Jugo de piña | C | | 228 ml | 222 ml | 244 ml | 231,33 ml | 200 ml | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones: Se realiza verificación en cuanto al peso de los componentes del Menú #78. dando cumplimiento en cada uno de ellos

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:
Nombre: Edwin Castro Q
Documento: 96.185.550
Cargo: Profesional de Campo

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Yuli Marcela Yulisacuma30
Documento: 1119666039
Cargo: economa

FIRMAS
Nombre:
Documento:
Cargo:

222

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alimentación Escolar Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | TECNICO_INDUSTRIAL_EL_PALMAR | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PAZ_DE_ARIPORO | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | ANTONIO_NARIÑO | FECHA DE VISITA | 18/03/2026 | | HORA INICIO: | 10:45 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:00 p. m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |

Item 8. Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |

| Educación Alimentación Escolar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

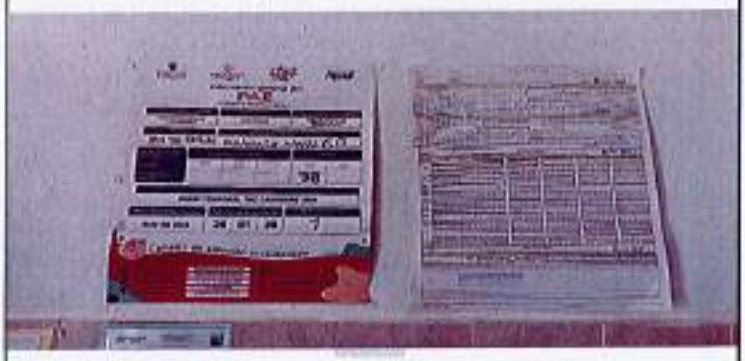
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 25. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |

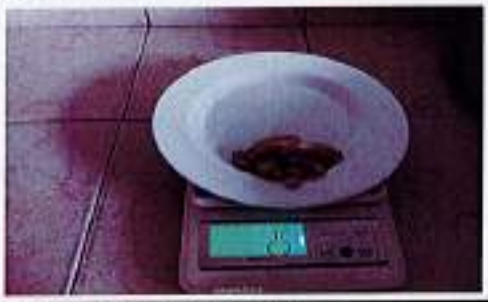


| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |

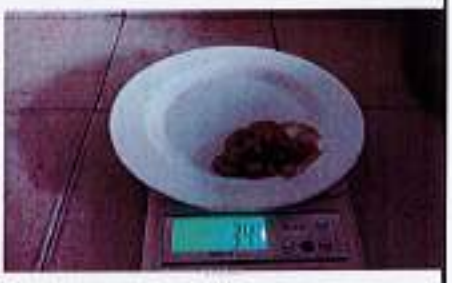
| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leguminosa | |



| Muestra 5. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leguminosa | |



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leguminosa | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 7. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 8. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 9. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 10. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 11. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 13. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 14. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|

| Plato servido | |
|---|---|
| Calificación | Cumple |



| Fotografía 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Plato servido | |
| Calificación | Cumple |

3965

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |
|---|---|---|---|

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | PORE | |
| Fecha de la visita: | 18 | 03 | 2026 | Hora inicio: 9:00 a.m. | Institución educativa: | EL BANCO | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: 10:00 a.m. | Sede educativa: | AGUALINDA | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | Almuerzos | No de servicios: | 10 |

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

227

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | N.O | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

3467

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2020 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

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

| Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento) | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - NO (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento. | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) | |
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Menu 18 # Semana 4 | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica a la Institucion Educativa El Banco Sede Abuglinda del Municipio de Pore. Con el Fin de Verificar las Condiciones higienico Sanitarias y prestacion de servicio del Restaurante Escolar

* Se Verifica materia prima en buenas condiciones de calidad y Fechas de Vencimiento Ugente para las preparaciones
* Personal manipulador con la dotacion completa.
* Se observa Abastecimiento de materia prima del menu # 18 de la semana 4 dando Cumplimiento del ciclo de menú.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu Melody Bustos | Nombre: Ing Aleida Cortes |
| Documento: 1.118544617 | Documento: 23 900 472 |
| Cargo: Profesional de Apoyo | Cargo: Manipuladora alimentos |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

229

| | | |
|---|---|---|
| Educación · Gobernación · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL BANCO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | AGUALINDA | FECHA DE VISITA | 18 03 26 | | | HORA INICIO: | 9:00 a. m. |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:00 a. m. |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |

Observaciones:




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |

Observaciones:



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

3970

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO AT VRPS 01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | PORE | |
| Fecha de la visita: | 18 | 03 | 2026 | Hora inicio: 10:15am | Institución educativa: | EL BANCO | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: 12:30pm | Sede educativa: | PRINCIPAL | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | Almuerzos | No de servicios: | 765 |

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

| | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | N.A | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Instalar barrera de protección en puerta ingreso al área de preparación |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Actividad se ajusta a cronograma por parte del operador |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | Actividad se ajusta a cronograma por parte del operador. |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16-03-2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

232

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Realizar mantenimiento a estufas industriales (fogon con escape de gas) |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

3972

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 93.33 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | ~~Bueno~~ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 4 menú #18 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica por parte de Interventoría al restaurante escolar de la sede educativa El Banco-Principal del municipio de Tole.

- Se evidencia prestación de servicio modalidad Ración Preparada en Sitio cumpliendo con minuta asignada (semana 4 menú #18)
- Materia prima almacenada (abarrotes, fruver, tuberculos y Proteina) en buen estado, cumple con las condiciones de calidad.
- Se realiza toma de muestras para alimentos, manipuladas de alimentos, superficies, ambientes y agua.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Sandra Elizabeth Ramirez Gonzalez | Nombre: Yenny Tatiana Rueda |
| Documento: 1057587329 | Documento: 1116042880 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

234

3973

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: | Pore | | |
| Fecha de la visita: | 18/03/2026 | Institución educativa: | EL RANCO | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | PRINCIPAL | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 765 |

**Información de las raciones entregadas**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: #13 | Carne en Bistec + Arvejas Cocidas + Arroz Blanco + Yuca Cocida + Ensalada de Pepino y tomate con limon + Jugo de Piña + Agua Potable. | | | | |
| Intercambios | Alimento: | | | | |
| | Motivo del intercambio | | Fecha: | Autorizado por: | |

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

| | Requerimientos alimentario y nutricional | Calificación |
|---|---|---|
| | **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. | N.C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | N.C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | N.A |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | N.C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| | Porcentaje de cumplimiento: | 78.6 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Geraldine Bonilla Gonzalez | Nombre: Jenny Tatiana R. |
| Documento: 1057597368 | Documento: 1116417690 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: Coordinadora |



235

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 03

FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO — CÓDIGO: FO-GI-GRI-02 — VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DEL CESAR — Municipio: PORE

Fecha de la visita: 13-MARZO-2026 — Nivel de escolaridad a verificar: PRIMARIA 2 — Institución educativa: EL BANCO — Sede educativa: Principal — Tipo de Complemento: — Almuerzo

Operador: UT PAE CASANARE 2024 — Contrato de prestación de servicios No. — Vigencia 2026 — No. Servidos: 765

Organolépticos y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú: Cumple | Cumplimiento de menú: No cumple | Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen | muestra 2 Peso/volumen | muestra 3 Peso/volumen | Promedio muestra | Peso especifico | Cumple | No cumple | Apariencia: Cumple | Apariencia: No cumple | Sabor: Cumple | Sabor: No cumple | Olor: Cumple | Olor: No cumple | Textura: Cumple | Textura: No cumple | Temperatura final de cocción: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución inicial: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final: T (°C) | Cumple | No cumple | Complimiento: Cumple | Complimiento: No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carne en Bistec | Carne en Bistec | ✓ | | 44 | 59 | 40 | 47.6 | 40g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arvejas Cocidas | Arvejas Cocidas | ✓ | | 67 | 744 | 86 | 99 | 50g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | ✓ | | 111 | 103 | 98 | 104 | 90g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Yuca Cocida | Yuca Cocida | ✓ | | 72 | 99 | 90 | 87 | 95g | | X | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | | X |
| Ensalada de Pepino, Tomate con limón | Ensalada de Pepino, Tomate con limón | ✓ | | 79 | 70 | 79 | 76 | 65g | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Jugo de Piña | Jugo de Piña | ✓ | | 267 | 253 | 269 | 262.3 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Agua Potable | Agua Potable | ✓ | | 235 | 230 | 223 | 229.3 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 85.71 %

INDICACIÓN: Si los preparaciones son cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas

Observaciones:
Preparación entregada corresponde al menú estableciado para el día (menu #18)
Se observa bajo gramaje en muestra servida para el componente Yuca Cocida

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: Yenny Tatiana R | Nombre: |
| Documento: 1051587329 | Documento: 1116428480 | Documento: |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: economa | Cargo |

Alimentos que Aprenden

| | | | |
|---|---|---|---|
| Educación · Alimentación Aprende · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2020 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL_BANCO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL_BANCO | FECHA DE VISITA | 18 03 2026 | | | HORA INICIO: | 10:15 a. m. |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30 p. m. |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Instalar barrera de protección en ventana de puerto al área de preparación. | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 29. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 33. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leguminosa | |



| Muestra 5. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leguminosa | |



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Leguminosa | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 10. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 11. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 13. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 14. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |

| Calificación | No cumple |
|---|---|



| Muestra 13. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 14. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Fotografía 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Plato servido | |
| Calificación | Cumple |

3979

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Aguazul | | |
| Fecha de la visita: | 19 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 8:15 AM | Institución educativa: | Luis Maria Jimenez | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 9:40 AM | Sede educativa: | La Graciela | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 9 |

| | Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 30-01-2023 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NA | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 19-03-2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

241

3980

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRFS 01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sinitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | N.O | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

242

3987

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2020 | ESG |
|---|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha térica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | N.O | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 4 Menú 19. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de operacion de la modalidad de atencion Preparado en Sitio de Programa de alimentacion escolar en la IE Luis Mario Jimenez Sede La Gabriela del municipio de Aguazul, se presentaron las siguientes observaciones:

Se valida materia prima, condiciones de almacenamiento, rotulacion de empaque.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|---|
| Nombre: | José Montañez C. | Nombre: Pilar Pinto |
| Documento: | 1118534255 | Documento: 41.430.593 |
| Cargo: | Supervisor int. | Cargo: Gomomo. |
| FIRMA ADICIONAL: | | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | | Nombre: |
| Documento: | | Documento: |
| Cargo: | | Cargo: |

243

| Educación Antioquia la más Educada! \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMENEZ | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | GRACIELA | FECHA DE VISITA | 19/03/2026 | | HORA INICIO: | 8.15 AM | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:40 a. m. | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 04 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Item 10. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 39. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

3984

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2025 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Aguazul. | | |
| Fecha de la visita: | 19 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 10:15 am | Institución educativa: | Turua. |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 01:00 pm | Sede educativa: | San miguel de Farallones. |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | Almuerzos | No de servicios: | 6 |

| | Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (no aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | Registros no diligenciados |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidos, mantenimiento, procedimientos del lavado. | 1 | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 25/01/2026. | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | S |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | Sin diligenciar |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 25/01/2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16/03/2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

246

3985

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | 19/01/2026 |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | 1 | |

247

3986

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2021 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1. | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1. | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | NO | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 93,55 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 4 ciclo 3ro. | | | | |

Observaciones generales de la visita:

Se realiza Verificación de la prestación del Servicio modalidad Ración preparada en Sitio Sede educativa Sin nivel de fumiadores donde se evidencia formatos en Adecuación del programa de limpieza y desinfección y manejo y disposición de residuos.

Por otro lado se verifico guarnecido evidenciando el cumplimiento en la ficha técnica y gramajes estudio viables.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: [illegible] | Nombre: Silvia Montoya B. |
| Documento: 1176[illegible]697 | Documento: 29436339 |
| Cargo: | Cargo: Economa |
| **FIRMA ADICIONAL:** | **FIRMA ADICIONAL:** |
| Nombre: Yerly Corredor Tenes | Nombre: |
| Documento: 1118539719 | Documento: |
| Cargo: Profesional Apoyo SED | Cargo: |

248

3987

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Aluzul. | |
| Fecha de la visita: | 19/03/2026 | Institución educativa: | Turua | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | San miguel de Farallones | | |
| Contrato de pretación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 6 |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Espagueti y pollo desmechado, papa criolla, dorado ensalada sol (pepino, zanahoria, pimentón, cebolla, naranjada. | | | | |
| Intercambios | Alimento: | | | | |
| | Motivo del intercambio | | Fecha: | Autorizado por: | |

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

| | Requerimientos alimentario y nutricional | Calificación |
|---|---|---|
| | **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 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. | NA |
| 7 | Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido. | C |
| 8 | Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada. | C |
| 9 | El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. | C |
| 10 | Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion. | C |
| 11 | Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro. | C |
| 12 | En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio | C |
| 13 | En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios. | C |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| | Porcentaje de cumplimiento: | 100 % |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: [illegible] C. | Nombre: Silvia Montoya B. |
| Documento: 1116748672 | Documento: 29 436 339 |
| Cargo: prof. Interventor | Cargo: Economa |



249

3988

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03
CODIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: NOMINACION DE CASANARE | Municipio: Aguazul

Fecha de la visita: 19/05/2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria I | Institución educativa: Turua | Sede educativa: Jose miguel Gomez

Operador: UT PAE CASANARE 2026 | Convenio de prestación de servicios No. | Vigencia 2026 | No Servidores: 6 | Tipo de Cumplimiento: | Almuerzo

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú: Cumple | No cumple | Cumplimiento de gramajes: Muestra 1 Peso/volumen | Muestra 2 Peso/volumen | Muestra 3 Peso/volumen | Promedio muestras | Peso especifico | Cumple | No cumple | Apariencia: Cumple | No cumple | Sabor: Cumple | No cumple | Olor: Cumple | No cumple | Textura: Cumple | No cumple | Temperatura final de cocción: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución inicial: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final: T (°C) | Cumple | No cumple | Cumplimiento: Cumple | No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Espaguetti y pollo desmechado | espaguetti y pollo desmechado | C | | 120 | | | 120 | 120 | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Papa criolla hervida | papa criolla hervida | C | | 79 | | | 79 | 70 | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Naranjada | Naranjada | C | | 258 | | | 258 | 200 | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Ensalada Sol | Ensalada Sol | C | | 61 | | | 61 | 60 | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICACIÓN: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad o organolépticos / No de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:
Se realizo Verificación de la preparación Steward y Cocido 29, donde se evidencia el Cumplimiento

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: [illegible] | Nombre: Silvia Montoya | Nombre: Maly Corredor. |
| Documento: 1116[illegible]692 | Documento: 29 436 337 | Documento: 1118539719 |
| Cargo: Pre Entrevistador | Cargo: Economa. | Cargo: Profesional Apoyo SED |

250

| | | |
|---|---|---|
| Educación Alimentación Escolar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG Interventorías<br>FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LA_TURUA | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | SAN_MIGUEL_DE_FARALLONES | FECHA DE VISITA | 03 02 26 | | HORA INICIO: | 10:15 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:00 p. m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | Registro sin diligenciar fecha de la visita | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | Aunque se e realice la clasificacion d elos residuos, no se diligencian lor registros. | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Abastecimiento_de_agua |

Item 14. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (área o y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | actividad sujeta al cronograma del operador | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 29. Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 5. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 7. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 8. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 9. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 10. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 11. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|

3992

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |
|---|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Aguazul. | | |
| Fecha de la visita: | 19 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 08:15 | Institución educativa: | Jose Maria Jimenez | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 9:30 am | Sede educativa: | La Defensa | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 20 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | Sin diligenciar |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | 1 | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 29/01/2026 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | Sin. diligenciar |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | Sin diligenciar |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 29/01/26 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 16/03/2026 Calificar cuando aplique). | 1 | |

254

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencio en la visita. |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 0 | No se evidencio en el momento de la visita |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | 1 | |

3994

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS 03 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tènica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1. | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1. | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | NO | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 84.85 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana | Semana 4 Ciclo 19. | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita de inspección sanitaria a la cocina donde se observa el menu que se ajusta, donde se evidencia preparación del ciclo 19 de la semana 4 donde cumplendo a los ciclos de menú así mismo no se observan registros delegenciados del plan de saneamiento.

por otro lado no se observa documentos del personal manipulador donde formación en BPM, así como tampoco se observa certificado medico.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|---|
| | | Yarly Sirley Conedor Tarez. |
| Nombre: Nuno Pardo C. | | Nombre: |
| Documento: 1116548697 | | Documento: 1118539719 |
| Cargo: prof. Interventoria | | Cargo: Profesional apoyo SED. |
| FIRMA ADICIONAL: | | FIRMA ADICIONAL: |
| Yeimy Hesa. | | |
| Nombre: Yeimy Hesa. | | Nombre: |
| Documento: 1.176547832 | | Documento: |
| Cargo: ECONOMA. | | Cargo: |

256

| | | |
|---|---|---|
| Educación Aprendizaje CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMENEZ | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | LA DEFENSA | FECHA DE VISITA | 19/03/2026 | | HORA INICIO: | 8:15 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 9:30 a. m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Preparación_ensamble_y_distribución |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |

Observaciones: Registros sin diligenciar



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Control_de_plagas |

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |

Observaciones: Registros sin diligenciar

257

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 10. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Caneca sin tapa | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

3997

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |
|---|---|---|---|

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | PORE | | |
| Fecha de la visita: | 24 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 10:00 am | Institución educativa: | EL BANCO | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 1:30 pm | Sede educativa: | SAN ISIDRO | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2845 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 26 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Sujeto a programación del operador |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | Sujeto a programación del operador |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 18/03/2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

259

3998

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRFS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

260

3999

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | MENU #2 Semana 1 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica a la Institución Educativa El Bambo Sede San Isidro con el fin de Verificar Las condiciones higienico Sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar

* Se Verifica materia prima en buenas condiciones de calidad y con fechas de Vencimiento vigente para las preparaciones.
* Se observa áreas Limpias y en orden
* personal manipulador con la dotación completa

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Naydu Mordady Bustos | Nombre: ANA. DE DIOS |
| Documento: 1.118544.617 | Documento: 1116040393 |
| Cargo: profesional de Apoyo Inter. | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

261

9000

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | PORE | |
| Fecha de la visita: | 24/03/2026 | Institución educativa: | EL BANCO | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | SAN ISIDRO | | |
| Contrato de pretación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 26 |

**Información de las raciones entregadas**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: #2 | Carne Molida Guisada, Frijol guisado, Arroz Blanco, Platano cocido, Ensalada Pico de Gallo, Jugo de Guayaba y Agua Potable | | | | |
| Intercambios | Alimento: | Programado: Jugo de Maracuya por Intercambio Aprobado: Jugo de Guayaba | | | |
| | Motivo del intercambio | Baja disponibilidad del componente Fruta Maracuya en el Mercado | Fecha: 19/03/2026 | Autorizado por: | Interventoría |

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

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

**Observaciones**

* Para el menu #2 Semana 1 Intercambio componente Jugo: Programado Jugo de Maracuya Intercambio aprobado Jugo de Guayaba

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayelo Markady Bustos | Nombre: - ANA IX DIAZ |
| Documento: 1.118544.617 | Documento: - 1116040393 |
| Cargo: Profesional de Apoyo | Cargo: - Economa |

262

4007

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 01
CODIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: PORE

Fecha de la visita: 24-03-2026 — Nivel de escolaridad a verificar: PRIMARIA I — Institución educativa: EL BANCO — Sede educativa: SAN ISIDRO — Tipo de Complemento: Almuerzo

Operador: UT PAE CASANARE 2026 — Contrato de prestación de servicios No. 2641 DE 2025 — No Servicios: 26

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú | | Cumplimiento de gramajes | | | | | | | | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de servicio | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | muestra I | muestra II | muestra III | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T°C | Cumple | No cumple | T°C | Cumple | No cumple | T°C | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| | | Cumple | No cumple | Peso/ volumen | Peso/ volumen | Peso/ volumen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carne Molida Guisada | Carne Molida guisada | C | - | 37 | 39 | 37 | 37 | 35 | C | - | | C | - | C | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - |
| Frijol sudado | Frijol sudado | C | - | 44 | 36 | 37 | 39 | 24 | C | - | | C | - | C | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | C | - | 70 | 69 | 73 | 70 | 70 | C | - | | C | - | C | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - |
| Platano cocido | Platano cocido | C | - | 64 | 62 | 78 | 68 | 65 | C | - | | C | - | C | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - |
| Ensalada Pico de Gallo | Ensalada Pico de Gallo | C | - | 63 | 64 | 67 | 64 | 60 | C | - | | C | - | C | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - |
| Jugo de Maracuya | Jugo de Guayaba | C | - | 294 | 259 | 301 | 284 | 200 | C | - | | C | - | C | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - |
| Agua potable | Agua Potable | C | - | 237 | 223 | 243 | 235 | 200 | C | - | | C | - | C | - | C | - | C | - | - | - | - | - | - | - | - | - | - | C | - |

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

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

Observaciones:
Intercambio en el componente Jugo: Programado Jugo de Maracuya - Intercambio aprobado al menu N2. Intercambio Autorizado. Jugo de Guayaba correspondiente

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Nayda M. Bustos R. | Nombre: - Anonimo | Nombre: |
| Documento: 1118544617 | Documento: - 1116040393 | Documento: |
| Cargo: Prof. Apoyo Interventoria | Cargo: - Economa | Cargo: |

263

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL_BANCO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | SAN_ISIDRO | FECHA DE VISITA | 24 03 26 | | HORA INICIO: | 10:00 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30PM | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, manaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Muestra 1. | Componente_nutricional | Muestra 2. | Componente_nutricional | Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Alimento proteico | | Alimento proteico | | Alimento proteico | |
| Calificación | Cumple | | | | |



| Muestra 4. | Componente_nutricional | Muestra 5. | Componente_nutricional | Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Leguminosa | | Leguminosa | | Leguminosa | |
| Calificación | Cumple | | | | |



| Muestra 7. | Componente_nutricional | Muestra 8. | Componente_nutricional | Muestra 9. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Cereales | | Cereales | | Cereales | |
| Calificación | Cumple | | | | |



| Muestra 10. | Componente_nutricional | Muestra 11. | Componente_nutricional | Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| Calificación | Cumple | | | | |



| Muestra 13. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 14. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |



| Muestra 20. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |



| Muestra 21. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Fotografía 22. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Plato servido | |
| Calificación | Cumple |

4006

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Pore | | |
| Fecha de la visita: | 24 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 11:30am | Institución educativa: | El Banco | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 1:30 pm | Sede educativa: | La Majora | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 20 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpiera y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | NO | Actividad sujeta a cronograma del operador UT PAE Casanare 2026 |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 24/03/2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

268

4007

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | NO | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | NO | |

269

4008

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de Implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

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

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana # 1<br>Menu # 2 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención Preparado en Sitio del PAE, en la I.E.S. Barro Sede la Mapora, del municipio Pore, donde se presentaron las siguientes observaciones:

1. Pendiente ejecutar por el Operador los Servicios de Fumigación y lavado-desinfección de tanque de reserva de agua potable.
2. Se han entregado todos los elementos y productos para el aseo de las instalaciones del Comedor Escolar.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Edgar Cortes R | Nombre: Edna Lizeth pastrana |
| Documento: 96.186.650 | Documento: 1006414666 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

270

9009

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Pore | |
| Fecha de la visita: | 24032026 | Institución educativa: | El Banco | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2025 | Sede educativa: | La Mapora | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 20 |

Información de las raciones entregadas

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Semana #1, Menú #2 C Carne molida guisada, Frijol rojo guisado, Arroz blanco, Platano cocido, Ensalada de pio de gallo (Zanahoria con tomate, cebolla, Cilantro, y limon), Jugo de guayaba. Agua potable) | | | |
| Intercambios | Alimento: | Jugo de maracuya por Jugo de guayaba | | |
| | Motivo del intercambio: | Debido a baja disponibilidad del componente fruta maracuya | Fecha: 19/03/2026 | Autorizado por: Interventoría |

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

Requerimientos alimentario y nutricional

| | Cumplimiento de la minuta patrón | Calificación |
|---|---|---|
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | C |
| 4 | El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas. | C |
| 5 | El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado. | C |
| 6 | En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación. | 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. | NO |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 100 % |

Observaciones

Se evidencia cumplimiento en la entrega del menú #2 autorizado

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eder Castro G | Nombre: Edna Lizeth Pastrana |
| Documento: 96.189.960 | Documento: 1006414666 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: economa |

271

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-VIS-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Contratante: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Pore | | |
| Fecha de la visita: | 24/03/2026 | Nivel de escolaridad a verificar: | Primaria 1 | Institución educativa: | El Banco | Sede educativa: | La Mayora 20 |
| Operador: | UT PAZ CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios No. | | Año de ejecución: | | No Servidores: | |

Tipo de Complemento: Almuerzo

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú | | Cumplimiento de gramajes | | | | | | | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura descongelación inicial | | | Temperatura descongelación final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | Cumple | No cumple | Muestra 1 Peso/ volumen | Muestra 2 Peso/ volumen | Muestra 3 Peso/ volumen | Promedio muestras | Peso esperado | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | T (°C) | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| Carne molida guisada | Carne molida guisada | C | | 36g | 44g | 41g | 40,3 g | 35g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Fríjol rojo sudado | Fríjol rojo sudado | C | | 30g | 25g | 30g | 28,3 g | 50g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | C | | 75g | 72g | 73g | 73,3 g | 70g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Plátano cocido | Plátano cocido | C | | 69g | 68g | 66g | 67. | 65g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Ensalada de pico de gallo (Pimentón tomate cebolla, cilantro y limón) | Ensalada de pico de gallo (pimentón tomate cebolla, cilantro y limón) | C | | 62g | 61g | 66g | 63g | 60g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Jugo de maracuyá | Jugo de guayaba | C | | 205 ml | 224 ml | 214 ml | 214,3 g | 200 ml | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Agua potable | Agua potable | C | | 251 ml | 234 ml | 238 ml | 241 g | 200 ml | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

OBSERVACIÓN: N de preparaciones que cumplen criterios de calidad e higiene sanitaria / No de preparaciones verificadas

Observaciones:

Se realiza verificación, en cuanto al peso de los componentes correspondiente al Menú # 2, de la Semana #1, para la cual se obtiene cumplimiento. Se presenta un intercambio en el componente fruta, se da jugo de guayaba a cambio de jugo de maracuyá, debido a baja disponibilidad del componente fruta maracuyá en el mercado.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Eder Castro G | Nombre: Edna Lizeth Pa | Nombre: |
| Documento: 96-185 550 | Documento: 1006414666 | Documento: |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: economa | Cargo: |

232

| | | | |
|---|---|---|---|
| Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No. | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL BANCO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | LA_MAPORA | FECHA DE VISITA | 24/03/2026 | | HORA INICIO: | 11:30 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30 p.m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | X | No cumple | |
| Observaciones: | | | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| | | | |
|---|---|---|---|
| Cumple | | No cumple | X |
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

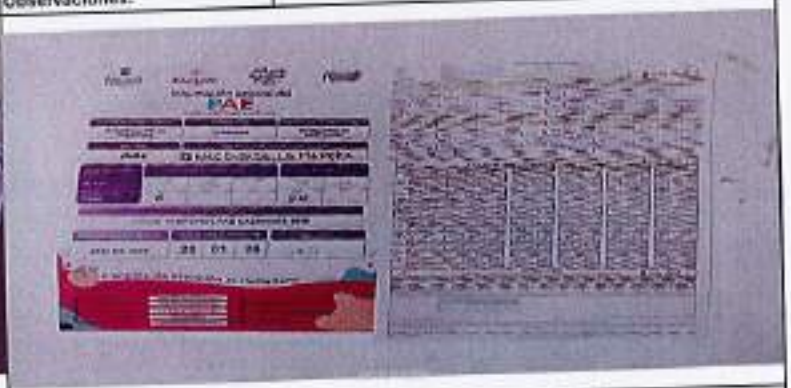


| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 30. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | |  | |  | |
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional | **Muestra 2.** | Componente_nutricional | **Muestra 3.** | Componente_nutricional |
| Alimento proteico | | Alimento proteico | | Alimento proteico | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Muestra 4.** | | **Muestra 5.** | Componente_nutricional | **Muestra 6.** | Componente_nutricional |
| Leguminosa | | Leguminosa | | Leguminosa | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Muestra 7.** | Componente_nutricional | **Muestra 8.** | Componente_nutricional | **Muestra 9.** | Componente_nutricional |
| Cereales | | Cereales | | Cereales | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Muestra 10.** | Componente_nutricional | **Muestra 11.** | Componente_nutricional | **Muestra 12.** | Componente_nutricional |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>18/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|




| Muestra 10. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |




| Muestra 11. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |




| Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|




| Muestra 13. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |




| Muestra 14. | |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |




| Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|




| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |




| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolss | |




| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Fotografía 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| | Plato servido |
| Calificación | Cumple |

276

4015

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |
|---|---|---|---|

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Pore | | |
| Fecha de la visita: | 24 / 03 / 2026 | Hora inicio: | 10:10 am | Institución educativa: | El Banco | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Hora terminación: | 11:10 am | Sede educativa: | Matalarga | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | | Almuerzos ✓ | | No de servicios: | 37 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | N.O | Actividad sujeta a Cronograma del Operador UT PAE Casanare 2026 |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.O | Actividad sujeta a Cronograma del Operador UT PAE Casanare 2026 |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 24/03/2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

277

4016

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2016 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | NO | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | NO | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | NO | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | NO | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | NO | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | La licuadora Industrial está fuera de servicio Requiere mantenimiento. |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | NO | |

278

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | |
|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 |
| **Verificación de implementos de aseo** | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 96% % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | ~~Muy bueno~~ | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana #1 Menú #2 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención Preparado en sitio del PAE, en la Z.E El Bance, Sede Matalanga, del Municipio Pore, donde se presentaron las siguientes observaciones:

1. Pendiente ejecutar por el operador los Servicios de Fumigación y Lavado y desinfección del Tanque de reserva de agua potable.
2. La licuadora industrial, se encuentra fuera de Servicio Seguirle mantenimiento.
La manipuladora está llevando su licuadora doméstica.
No se realiza actividad de toma de gramajes, debido a que no se tenían las preparaciones listas y se tuvo que salir a visita la otra sede.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eder Castro R | Nombre: Beatriz Liliana Cochay |
| Documento: 96.185.550 | Documento: 33481033 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: Manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

279

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | EL BANCO | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | MATALARGA | FECHA DE VISITA | 24/03/2026 | | HORA INICIO: | 10:10 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 11:10 a. m. | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Control_de_plagas |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 25. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 26. Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Item 34. La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

4020

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FO.AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | ABUAZUL | | |
| Fecha de la visita: | 25 | 03 | 2026 | Hora inicio: 10:30am | Institución educativa: | LUIS MARIA JIMENEZ | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | Sede educativa: | LA ESMERALDA | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | Almuerzos | No de servicios: | 20 |

| | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | |
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | 1 | |
| **Control de plagas** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 29 Enero 2026 | 1 | |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 14 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 29 Enero 2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

282

4027

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2018 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | NO | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Requiere de mantenimiento equipo Estufa |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | NO | |

283

4022

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | 96.77% | | | |
| Concepto Técnico | ~~Muy bueno~~ | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | MENU N 3 SEMANA 1 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica a la Institución Educativa Luis Maria Jimenez Sede La Esmeralda del municipio de Aguazul con el fin de verificar las condiciones higienico sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar:

* Se verifica materia prima en buenas condiciones de calidad. y con Fechas de Vencimiento vigente para las preparaciones correspondientes
* Se observa áreas limpias y en orden
* Personal manipulador con la dotación completa
* Equipo estufa requiere de mantenimiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: NAYOU MARCADA BUSTOS | Nombre: Nauby Hutado Abril |
| Documento: 1.118544617 | Documento: 1.118 547.311 |
| Cargo: profesional de Apoyo | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

284

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | LUIS MARIA JIMENEZ | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | AGUAZUL | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | LA ESMERALDA | FECHA DE VISITA | 25 03 26 | | HORA INICIO: | 10:30 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30 p. m. | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

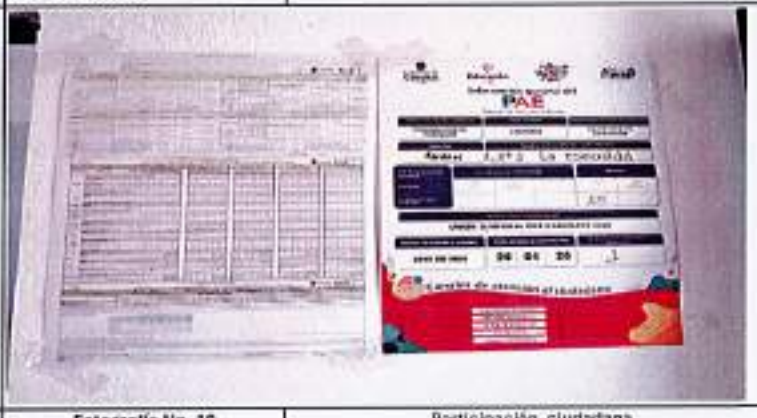
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

4025

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | Municipio: | Hato Corozal | |
| Fecha de la visita: | 25 | 03 | 2026 | Hora inicio: 9:50 a.m. | Institución educativa: | Simon Bolivar, | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | Sede educativa: | Policarpa Salavarieta. | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2045 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | Almuerzos | No de servicios: | 15 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 30/01/26. | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | 0 | Falta realizar esta actividad. |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

287

4026

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | N.O | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

288

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2020 |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha térica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida | N.O | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | 96.43% | | | |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 Menú 3 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de Operacion de la modalidad de atencion preparado en sitio del Programa de alimentacion escolar en la IE simon Bolivar sede Policarpa Salavarita del municipio de Hato corozal.

1. Se requiere lavar tanque agua.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Jose Montaña C. | Nombre: Indra Nuley Sastame |
| Documento: 1118534255 | Documento: 1007369444 |
| Cargo: SUPERVISOR INT. | Cargo: manipuladora |
| **FIRMA ADICIONAL:** | **FIRMA ADICIONAL:** |
| Nombre: Indra Nuley Sastame | Nombre: |
| Documento: 1007369444 | Documento: |
| Cargo: manipuladora | Cargo: |

289

| Educación Aprende | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON BOLIVAR | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | HATO_COROZAL | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | POLICARPAS SALAVARIETA | FECHA DE VISITA | 25/03/2023 | | HORA INICIO: | 9:50 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:40 a. m. | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación Aprende | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

agua potable (pozo y/o subterráneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

4030

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | AGUAZUL | |
| Fecha de la visita: | 25 / 03 / 2026 | Hora inicio: 8:50am | Institución educativa: | LUIS MARIA JIMENEZ | |
| | | Hora terminación: 9:30am | Sede educativa: | LA ESPERANZA | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | Almuerzos | No de servicios: | 13 |

| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | N.A | |
| **Control de plagas** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras fisicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | Instalar barrera de protección inferior en puerta de ingreso al comedor escolar. |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 29/01/26 | 1 | |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 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. | 0 | No se evidencia bolsas plasticas para la disposición de residuos solidos |
| 11 El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 14 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 29/01/26. (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | N.A | |

293

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2020 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | N.O | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | N.O | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | N.O | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

4032

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |
|---|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 0 | Entrega elementos de aseo requeridos |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 88.89 |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% | |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 1 menú #3 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica por parte de Interventoría al restaurante escolar de la sede educativa La Esperanza del municipio de Aguazul. Se verifica condiciones de operación de la ración preparada en sitio

- Materia prima almacenada, cumple con las condiciones de calidad apta para las preparaciones de la semana
- Se evidencia abertura inferior en puerta de ingreso al comedor escolar que facilita el ingreso de plagas al comedor escolar.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Rosa Elizabeth Romero Gonzalez | Nombre: Maria Neylacra |
| Documento: 1057587328 | Documento: 1336459 99 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

294

4033

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 02 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS 02 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | AGUAZUL | | | |
| Fecha de la visita: | 26/03/2026 | Institución educativa: | LUIS MARIA JIMENEZ | | | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | LA ESPERANZA | | | | |
| Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 13 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 20 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 2349 | 1,500g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 0.45 L | 2L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 520g | 900g | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 0 | N.C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 10 | N.C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 10 | N.C. |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 PAR | 2 PAR | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 40 PAR | 40 PAR | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 82.35% |

Observaciones

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

Hoy hubo entrega de bolsas para basura, según contrato requeridas.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Gerardine Montiel Contreras | Nombre: Maria Reyna Gil |
| Documento: 1057581368 | Documento: 33645464 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: Colaborador |

295

| Educación Aprender / Gobernación Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ANTONIO_NARIÑO_ | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PORE | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | MIRALINDO | FECHA DE VISITA | 11 03 2026 | | HORA INICIO: | 10:30 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 12:30 p. m. | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación Apredendo en Presencial / Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

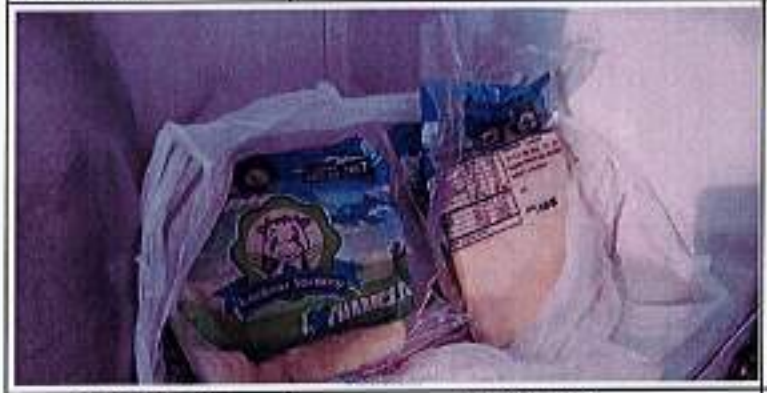
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Item 26. Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.

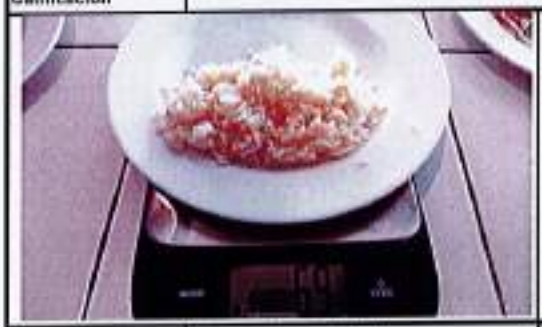
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Muestra 1. | Componente_nutricional | Muestra 2. | Componente_nutricional | Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Alimento proteico | | Alimento proteico | | Alimento proteico | |
| Calificación | No cumple | | | | |



| Muestra 4. | Componente_nutricional | Muestra 5. | Componente_nutricional | Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Leguminosa | | Leguminosa | | Leguminosa | |
| Calificación | Cumple | | | | |



| Muestra 10. | Componente_nutricional | Muestra 11. | Componente_nutricional | Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Cereales | | Cereales | | Cereales | |
| Calificación | Cumple | | | | |



| Muestra 13. | Componente_nutricional | Muestra 14. | Componente_nutricional | Muestra 15. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| Calificación | No cumple | | | | |



| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 16. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |



| Muestra 17. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |



| Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Agua en bolsa | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Fotografía 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Plato servido | |
| Calificación | Cumple |

4038

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Paz de Ariporo | | |
| Fecha de la visita: | 12 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 10:00 am | Institución educativa: | Simón Bolívar | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminada: | 10:45 am | Sede educativa: | Rincon Hondo | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 22 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | las barreras físicas en ventanas (mallas) estan rotas |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 21/01/2026 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | No cuenta con formatos de controles del Plan de saneamiento. |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | No cuenta con formatos de controles diarios |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 21/01/2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NA | |

300

4039

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |
|---|---|---|---|

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | NO | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | NO | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | NO | |

301

4040

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CODIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizada para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 0 | No se ha entregado capillo lapa de cerdas duras |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | 86.2% | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana #3 Menú #14 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de la modalidad de atención preparado en Sitio del PAE, en la Sede educativa Rincón Hondo, del Municipio Paz de Ariporo.
Se hace verificación de materias primas, cantidades requeridas para la preparación del Menú #14, Refrigeración, Fichas de Vencimiento, condiciones higiénico Sanitarias, Cumplimiento de normas de BPM.
No se hace verificación de gramajes de cada componente del menú planeado, debido a que no están listas las preparaciones y por el traslado de la Entrevista a otra Sede para control y Seguimiento.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eder Casto G | Nombre: Emilce Lucia Macheca |
| Documento: 96.185.650 | Documento: 1118539248 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

302

4041

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 02 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Paz de Ariporo | | |
| Fecha de la visita: | 12032026 | Institución educativa: | Simón Bolívar Rincon Hondo | | | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | | | | | |
| Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 22 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 20 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 2 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 Ud | 4 Ud | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 396g | 450g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 Ud | 4 Uds | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 770ml | 2000ml | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 880g | 900g | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | NA | NA | NA |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 Ud | 20 Ud | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 Ud | 20 Ud | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 Ud | 20 Ud | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | NA | NA | NA |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 Ud | 2 Ud | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 40 Ud | 40 Ud | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 93,3 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

No se entregó Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera Pendiente por entregar

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eder Castro G | Nombre: Emiro Luciano Chacon |
| Documento: 96.185.550 | Documento: 1118539248 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: Economico |

303

| Educación Alimentación Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON_BOLIVAR. | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PAZ_DE_ARIPORO | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | RINCON_HONDO | FECHA DE VISITA | 12/03/2026 | | HORA INICIO: | 10::00 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:45 a. m. | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Control_de_plagas |
|---|---|

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

| Cumple | | No cumple | X |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Item 14. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (área y/o subterráneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Verificación_de_implementos_de_aseo |
|---|---|

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

4044

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Paz de Ariporo | | |
| Fecha de la visita: | 12 | 03 | 2026 | Hora inicio: 11:10am | Institución educativa: | Simon Bolívar | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | Sede educativa: | Rafael Núñez | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | Almuerzos | No de servicios: | 16 |

| | Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| **Plan de saneamiento** | | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| **Control de plagas** | | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (relcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 0 | las barreras físicas como mallas estan rotas en área de consumo |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 29/01/2026 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| **Abastecimiento de agua** | | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NA | |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NA | |

306

4045

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-UIPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2025 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuente con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | NO | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | NO | |

307

4046

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 03 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 0 | Faltantes aseo |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 93.10 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana #3<br>Menú #14 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de la modalidad de atención Preparado en sitio del PAE, en la I.E Simón Bolívar, Sede Rafael Núñez, del Municipio Paz de Ariporo, con las siguientes novedades:
- Las bancas (Mallas) en puerta y Ventanas estan rotas, lo que permite el ingreso de Insectos y Voladores al área de consumo.
- Se evidencia faltante en la entrega de 10 Bolsas verdes, 10 bolsas negras y 10 bolsas blancas, para la recolección de residuos.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eder Castro R | Nombre: Valle Reyes |
| Documento: 96.185.550 | Documento: 1006567757 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

308

4047

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 02 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VIP5-02 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Paz de Aripora | | | |
| Fecha de la visita: | 12/03/2026 | Institución educativa: | Simón Bolívar | | | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | Rafael Núñez | | | | |
| Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 16 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 80 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 Ud | 4 Ud | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 288g | 500g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 Ud | 4 Ud | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 560ml | 2000ml | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 640g | 900g | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | NA | NA | NA |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 Ud | 10 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 Ud | 10 | NC |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 Ud | 10 | NC |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | NA | NA | NA |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 Ud | 2 Ud | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 40 | 40 Ud | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 800 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Correspondiente al mes de marzo de 2026 faltaron 10 bolsas para recolección residuos de color verde, 10 de color blanco y 10 de color negro

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eden Castro Q | Nombre: Yolile Reyes |
| Documento: 96.185.558 | Documento: 1006.567.727 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: manipuladora |

309

4048

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: | Paz de Ariporo | | |
| Fecha de la visita: | 12/03/2026 | Institución educativa: | Simón Bolívar | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2020 | Sede educativa: | Rafael Núñez | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 16 |

**Información de las raciones entregadas**

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Menú #14 (Carne Sudada, Arroz blanco, Puré de papa, Ensalada de pepino, zanahoria y tomate con aderezo, Limonada con panela y colada de avena) | | | | |
| Intercambios | Alimento: — | | | | |
| | Motivo del intercambio: — | Fecha: — | | Autorizado por: — | |

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

| | Requerimientos alimentario y nutricional | Calificación |
|---|---|---|
| | **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 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. | NA |
| 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. | NO |
| 14 | La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada. | C |
| 15 | El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo. | C |
| | Porcentaje de cumpliniento: | 100 % |

**Observaciones**

SE evidencia cumplimiento en la entrega del Menú #14

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Eder Castro R | Nombre: valile reyes |
| Documento: 96.189.550 | Documento: 1006562757 |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: manipuladora |

310

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 04
CODIGO: PO-AT-008-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: Paz de Ariporo

Fecha de la visita: 12/03/2026 — Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 2 — Institución educativa: Simón Bolívar — Sede educativa: Rafael Núñez — No Servidores: 16 — Tipo de Complemento: Almuerzo

Operador: UT PAZ CASANARE 2026 — Contrato de prestación de servicios No.:

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú: Cumple | Cumplimiento de menú: No cumple | Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen | muestra 2 Peso/volumen | muestra 3 Peso/volumen | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Apariencia: Cumple | Apariencia: No cumple | Sabor: Cumple | Sabor: No cumple | Olor: Cumple | Olor: No cumple | Textura: Cumple | Textura: No cumple | Temperatura final de cocción: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución inicial: T (°C) | Cumple | No cumple | Temperatura distribución final: T (°C) | Cumple | No cumple | Cumplimiento: Cumple | Cumplimiento: No cumple |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Carne Sudada | Carne Sudada | C | | 46g | 47g | 41g | 44.6g | 40g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | C | | 72g | 75g | 77g | 74.6g | 72g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Puré de papa | Puré de papa | C | | 98g | 96g | 102g | 98.6g | 95g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Ensalada de pepino, zanahoria, remolacha y tomate con aderezo | Ensalada de pepino, zanahoria, remolacha y tomate con aderezo | C | | 68g | 66g | 68g | 67.3g | 65g | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Limonada con panela | Limonada con panela | C | | 211 ml | 217 ml | 215 ml | 214 ml | 208 ml | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| Colada de avena | Colada de avena | C | | 127 ml | 137 ml | 132 ml | 132 ml | 120 ml | C | | C | | C | | C | | C | | | | | | | | | | | C | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

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

Observaciones: Se realiza verificación en cuanto al peso de los componentes, cumpliendo con los gramajes del Menú # 14, sin novedad en el servicio

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Nombre: Eder Castro Q | Nombre: Yalile Reyes | Nombre: |
| Documento: 96.186.650 | Documento: 1006562757 | Documento: |
| Cargo: Profesional de Campo | Cargo: manipuladora | Cargo: |

Alimentos Aprender

311

| | | |
|---|---|---|
| Educación Aprender \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON_BOLIVAR. | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PAZ_DE_ARIPORO | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | RAFAEL_NUÑEZ | FECHA DE VISITA | 12/03/2026 | | HORA INICIO: | 11::10 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:30 p. m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Preparación_ensamble_y_distribución |
|---|---|

Ítem 25. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | |  | |  | |
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional | **Muestra 2.** | Componente_nutricional | **Muestra 3.** | Componente_nutricional |
| Alimento proteico | | Alimento proteico | | Alimento proteico | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Muestra 4.** | Componente_nutricional | **Muestra 5.** | Componente_nutricional | **Muestra 6.** | Componente_nutricional |
| Cereales | | Cereales | | Cereales | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Muestra 7.** | Componente_nutricional | **Muestra 8.** | Componente_nutricional | **Muestra 9.** | Componente_nutricional |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, platanos, o derivados cereal | | Tuberculos, raices, platanos, o derivados cereal | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Muestra 10.** | Componente_nutricional | **Muestra 11.** | Componente_nutricional | **Muestra 12.** | Componente_nutricional |
| Ensalada o verduras calientes | | Ensalada o verduras calientes | | Ensalada o verduras calientes | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |

314

| Educación Aprende | Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | LSG | FO-INF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|---|







| Muestra 10. | Componente_nutricional | Muestra 11. | Componente_nutricional | Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Leche y productos lacteos | | Leche y productos lacteos | | Leche y productos lacteos | |
| Calificación | Cumple | | | | |
| Fotografía 19. | Componente_nutricional | | | | |
| Plato servido | | | | | |







4054

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS (8) | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Pat de Ariporo | | |
| Fecha de la visita: | 12 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 9:00 AM | Institución educativa: | Simon Bolivar | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 9:45 AM | Sede educativa: | Manuela Beltran | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2985 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | X | No de servicios: | 17 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | NA | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | 1 | Se realiza fumigación 21 de febrero 2026. |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 1 | |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | 0 | falta realizar limpieza y lavado de tanque. |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NA | |

316

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2016 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo [lácteos y cárnicos etc.] en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | N.O | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

317

4056

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha tènica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 0 | falta entrega dedementos. |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 93,33 % | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3 Menú 14. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de Operacion de la modalidad de atencion prestacion Preparado en sitio del Programa de alimentacion escola IE simon Bolivar Sede Manuela Beltran municipio Paz de Ariporo se observo lo siguiente;

1. no se evidencio soporte documental del lavado de tanque en la sede manuela Beltran.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Jose Montañez C. | Nombre: Judin Tatiana Garcia |
| Documento: 1118534255 | Documento: 47 395 685 |
| Cargo: Supervisor Inter. | Cargo: manipuladora |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

318

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 02 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VIPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Paz de Ariporo | | | |
| Fecha de la visita: | 12032026 | Institución educativa: | Simon Bolivar | | | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | Manuela Beltran | | | | |
| Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 17 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 20 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera o hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 306 gr | 450 gr | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 594 ml | 2000 ml | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 680 gr | 900 gr | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfecoón de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 0 | NC |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | NA | NA | NA |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 40 | 40 | C |
| | Porcentaje de cumplimiento: | | | 82,5 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Se verifico la entrega de elementos de aseo.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Jose Montoya C. | Nombre: Ludin Carolina Garcia |
| Documento: 1118537235 | Documento: 1117 395 685 |
| Cargo: Supervisor INTEV | Cargo: |

319

| Educación · Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

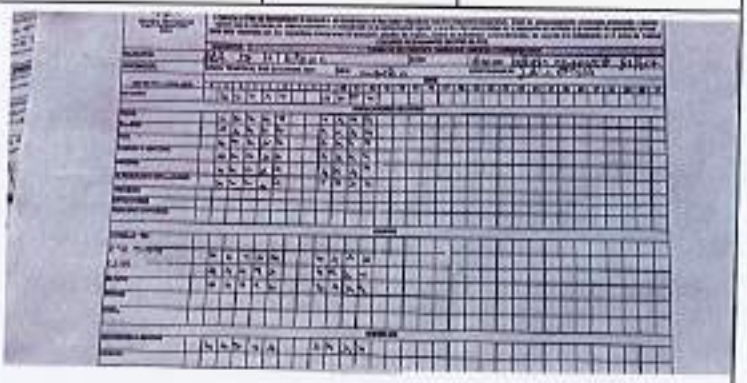
| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | SIMON_BOLIVAR_ | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | PAZ_DE_ARIPORO | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | MANUELA_BELTRAN | FECHA DE VISITA | 12/03/2026 | | HORA INICIO: | 10:00 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:20 p. m. | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

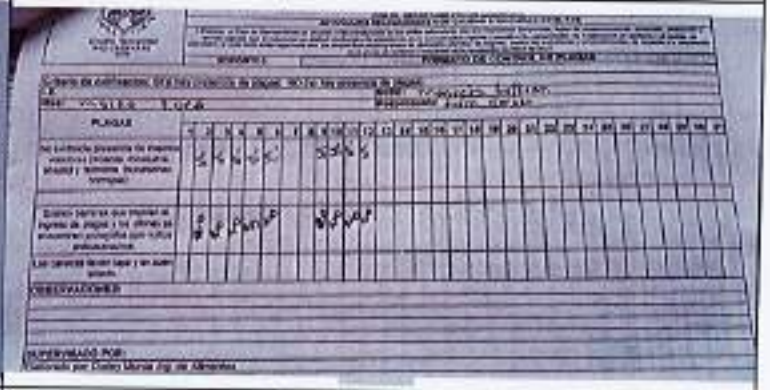
| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 03 | Control_de_plagas |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 04 | Control_de_plagas |
|---|---|

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

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 05 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Ítem 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

4060

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Hato Corozal |
| Fecha de la visita: | 12 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 11:20AM | Institución educativa: | Bonifacio Gutierrez |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 1:30Pm | Sede educativa: | Principal |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | No de servicios: |

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

322

4067

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 0 | La señora Rosmira no le han hecho llegar el Certificado medico a la sede. |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | N.O | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos frios y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

323

4062

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2021 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Participación ciudadana** | | | |
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |
| **Verificación de implementos de aseo** | | | |
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 0 | falto elemento |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | 92.86 | | % |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | ~~Bueno~~ X | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | Semana 3 Menú 14. |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de operacion de la modalidad de atencion preparado en sitio del Programa de alimentacion escolar en la IE Bonifacio Gutierrez Sede Principales del municipio de Hato corozal, Se observo lo siguiente;

1. Actividad de fumigacion esta sujeta a Cronograma del Operador.
2. El Carnet del medico de la Señora Rosmira Prada, no cuenta con el calificado en la sede.
3. Falta entrega de elementos de Aseo.

| FIRMA QUIEN REALIZÓ LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Jose Montaña Quintana | Nombre: Erika Velandia |
| Documento: 1118534255 | Documento: 1115 868 780 |
| Cargo: Sedavisa Inter. | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

324

4063

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 02 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VIPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | Hato Corozal | | |
| Fecha de la visita: | 12032026 | Institución educativa: | | Bonifacio Gutierrez | | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | | Principal | | | |
| Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 53 | No de manipuladoras: | 2 | No de días de prestación: | 20 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | N.C |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 954 gr | 1350 gr | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 1855 ml | 2000 ml | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 1908 gr | 2700 gr | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 2 | 0 | N.C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 20 | C |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | NA | NA | N.A |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 4 | 4 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariamente) | 80 | 80 | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 93,3 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Se Verifica la entrega los elementos de aseo en la Sede Bonifacio Gutierrez de municipio de Hato Corozal

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| | Erika Velandia |
| Nombre: Jose Fernando Castaño | Nombre: Erika Velandia |
| Documento: 1118534255 | Documento: 1.115.863.180 |
| Cargo: Supervisor Inter. | Cargo: economa |

325

4064

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | Hato Corozal | |
| Fecha de la visita: | 12/03/2026 | Institución educativa: | Bonifacio Gutierrez | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | Principal | | |
| Contrato de prestación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: | Carne guisada, Arroz Blanco, Pure de papa, Ensalada de Pepino, Zanahoria, tomate Aderezo, Limonada con panela, Colada de Avena. | | | | |
| Intercambios | Alimento: | | | | |
| | Motivo del intercambio | | Fecha: | Autorizado por: | |

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

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

Observaciones

Se Verifico la materia Prima en la Sede Bonifacio Gutierrez

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | |
|---|---|---|---|
| | | Erika Velandia | |
| Nombre: | Jose Montano C. | Nombre: | Erika Velandia |
| Documento: | 1118594255 | Documento: | 1.119.863.180 |
| Cargo: | Supervisor Inte. | Cargo: | Economa. |

326

4065

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VR-03 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACIÓN DE CASANARE | | Municipio: | Hato Corozal | |
| Fecha de la visita: | 12-03-2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar | Institución educativa: Bonifacio Gutierrez | Sede educativa: Principal | Tipo de Complemento: Almuerzo X |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios No. | DIAS DE ATENCIÓN | No Servicios | |

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú | | Cumplimiento de gramajes | | | | | | | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | muestra 1 | muestra 2 | muestra 3 | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T [°C] | Cumple | No cumple | T [°C] | Cumple | No cumple | T [°C] | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| | | Cumple | No cumple | Peso/ volumen | Peso/ volumen | Peso/ volumen | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Carne Sudado | Carne Sudada | ✓ | | 37 | 67 | 59 | 54,3 | 30 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Arroz Blanco | Arroz Blanco | ✓ | | 55 | 54 | 61 | 56,6 | 55 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Pure de Papa | Pure de Papa | ✓ | | 83 | 61 | 64 | 69,3 | 63 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Ensalada de Pepino, Zanahoria Tomate, aderezo | Ensalada de Pepino, Zanahoria, tomate, Aderezo | ✓ | | 52 | 63 | 64 | 59,6 | 50 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Limonada con panela | Limonada con panela | ✓ | | 232 | 210 | 216 | 219,3 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| Colada de Avena | Colada de Avena | ✓ | | 199 | 205 | 213 | 205,6 | 120 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Se verifico el gramaje entregado en la sede Principal, se contabilizo la cantidad de leche

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| Erika Velandia | | |
| Nombre: ERIKA VELANDIA | Nombre: Jose Montañez C. | Nombre: |
| Documento: 1115.882.180 | Documento: 1118534255 | Documento: |
| Cargo: ecologa. | Cargo: | Cargo: |

Alimentos para Aprender

269

4066

| Educación Alimentación Escolar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG Interventorías | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | BONIFACIO_GUTIERREZ | **ETC** | CASANARE | **MUNICIPIO** | HATO_COROZAL | **URBANO** | |
| | | | | | | **RURAL** | X |
| **SEDE** | BONIFACIO_GUTIERREZ | **FECHA DE VISITA** | 12/03/2026 | | | **HORA INICIO:** | 11:20 a. m. |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | **CONTRATO DE SERVICIOS No.** | 2945 DE 2025 | | | **HORA DE TERMINACIÓN** | 1:30 p. m. |



| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| **Cumple** | X | **No cumple** | |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | | | |



| **Fotografía No. 02** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| **Cumple** | X | **No cumple** | |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | | | |



| **Fotografía No. 03** | Control_de_plagas |
|---|---|

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

| **Cumple** | X | **No cumple** | |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | | | |



| **Fotografía No. 04** | Control_de_plagas |
|---|---|

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

| **Cumple** | | **No cumple** | |
|---|---|---|---|
| **Observaciones:** | | | |

328



| Fotografía No. 05 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Ítem 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 07 | Personal_manipulador |
|---|---|

Ítem 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:

| Educación Alcaldía Yopal \| Gobernación CASANARE | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | ESG | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|



| Muestra 1. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 2. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |



| Muestra 3. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Alimento proteico | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 4. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 5. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |



| Muestra 6. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Cereales | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 7. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 8. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |



| Muestra 9. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|



| Muestra 10. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 11. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |



| Muestra 12. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Ensalada o verduras calientes | |

| Calificación | Cumple |
|---|---|

330

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | |  | |  | |
| **Muestra 13.** | Componente_nutricional | **Muestra 14.** | Componente_nutricional | **Muestra 15.** | Componente_nutricional |
| Bebidas (frutas en jugo) | | Bebidas (frutas en jugo) | | Bebidas (frutas en jugo) | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Muestra 16.** | Componente_nutricional | **Muestra 17.** | Componente_nutricional | **Muestra 18.** | Componente_nutricional |
| Leche y productos lacteos | | Leche y productos lacteos | | Leche y productos lacteos | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |

4070

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | MONTERREY |
| Fecha de la visita: | 12 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 9:43am | Institución educativa: | ESCUELA NORMAL SUPERIOR N. |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 10:30am | Sede educativa: | EL PORVENIR |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | No de servicios: 39 |

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

| | Plan de saneamiento | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|---|
| | **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 | Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 | Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión . | 1 | |
| 3 | Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 1 | |
| 4 | Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 | Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | N.A | |
| | **Control de plagas** | | |
| 6 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 | Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 | Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 17-02-2026 | 1 | |
| 9 | El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | Diligenciar formatos de control integrado plagas |
| | **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 | La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 1 | |
| 11 | El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 | Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 | Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | Diligenciar Formatos de control integrado plagas |
| | **Abastecimiento de agua** | | |
| 14 | Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | 0 | No se ha realizado la actividad de lavado de tanque |
| 15 | Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 6/03/2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

332

4077

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 0 | Requiere de mantenimiento olla express |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

333

4072

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS 01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 0 | Elementos de aseo allegar |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | 83.87% | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | MENU N 14 Semana 3 |

**Observaciones generales de la visita**

Se realiza Visita tecnica a la Institución Educativa Escuela Normal Superior de Monterrey Sede el Porvenir con el fin de verificar las condiciones higienico Sanitaria y prestación de Servicio del Restuante Escolar

* Se Verifica materia prima en buenas condiciones de calidad y fechas de vencimiento Vigente.

* Se observa el preparamiento del menú N 14 Semana 3 dando cumplimiento al ciclo de menu de la minuta patrón

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayda Bustos R. | Nombre: LINA MADENO C. |
| Documento: 1.118.564.617 | Documento: 52904064 |
| Cargo: Profesional de Apoyo | Cargo: Economa |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

334

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 02 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VIPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | MONTERREY | | |
| Fecha de la visita: | 12/03/2026 | Institución educativa: | NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | | | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | EL PORVENIR | | | | |
| Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 39 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 20 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 1x450g | 1.450g | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 1.200L | 1.200L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 2.900g | 2.900g | C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 12 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 12 | NC |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 12 | NC |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | 2 | 1 | *C |
| 16 | Rollo de papel higiénico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 40 und | 40 und | C |
| | Porcentaje de cumplimiento: | | | 76.47 % |

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

*Item 15: Para el Segunda entrega de Par de Guantes se realizara en el transcurso del Contrato

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Nayty Bastos | Nombre: - LINA MADERA C |
| Documento: 1.118544617 | Documento: - 52904411 |
| Cargo: Profesional de Apoyo | Cargo: - Economa |

335

| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |
|---|---|---|---|

| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |
|---|---|

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ESCUELA_NORMAL_SUPERIOR_DE_MONTERREY | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | MONTERREY | URBANO | |
| | | | | | | RURAL | X |
| SEDE | EL_PORVENIR | FECHA DE VISITA | 12 03 26 | | HORA INICIO: | 9:40 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 10:30 a. m. | |



| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 03 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |
|---|---|

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 04 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

4076

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSION: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRFS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | MONTERREY | | |
| Fecha de la visita: | 12 | 03 | 2026 | Hora inicio: | 11:20 am | Institución educativa: | ESCUELA SUPERIOR MONTERREY | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 1:00 pm | Sede educativa: | VILLACAROLA | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 47 |

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

338

4077

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2016 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | N.O | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | 1 | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | N.O | |

339

4078

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2020 | |

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 0 | Realizar entrega de implementos de aseo faltantes |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | 93.33 % |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | ~~Bueno~~ | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | | NO | X | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | | | | | MENU N 14 Semana 3 |

**Observaciones generales de la visita**

- Se realiza visita técnica por parte de Interventoría, al restaurante escolar con el fin de verificar y realizar Seguimiento a la Operación del Programa de Alimentación Escolar.

Se evidencia prestación de servicio con normalidad, cumplimiento de entrega de Menú N° 14.

- Se cumple con los horarios de distribución establecidos.
- Se realiza toma de muestras microbiologicas para alimentos, superficies, manipuladores de alimentos, ambientes y agua.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Luz Elizabeth Ramirez Gonzalez | Nombre: ANGIE DIAZ |
| Documento: 1085288329 | Documento: 1118123695 |
| Cargo: Profesional Interventoría | Cargo: Manipuladora. |
| FIRMA ADICIONAL: | FIRMA ADICIONAL: |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

340

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 02 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | Municipio: | MONTERREY | | |
| Fecha de la visita: | 12/03/2026 | Institución educativa: | ESCUELA SUPERIOR MONTERREY | | | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | VILLACAROLA | | | | |
| Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 47 | No de manipuladoras: | 1 | No de días de prestación: | 20 |

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

| | INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO | CANTIDAD PRESUPUESTADA | CANTIDAD ENTREGADA | Calificación |
|---|---|---|---|---|
| 1 | Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 2 | Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 3 | Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 0 | NC |
| 4 | Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 5 | Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa. | 1 | 1 | C |
| 6 | Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 4 | C |
| 7 | Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos. | 8450gs | 2,500gs | C |
| 8 | Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa. | 4 | 2 | NC |
| 9 | Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos) | 1.6L | 1.2000L | C |
| 10 | Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos) | 1.800gs | 1.900g | N.C |
| 11 | Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos). | 1 | 1 | C |
| 12 | Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 0 | NC |
| 13 | Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 10 | NC |
| 14 | Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa) | 20 | 10 | NC |
| 15 | Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora) | * 2 pares | 1 pares | C |
| 16 | Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos) | 2 | 2 | C |
| 17 | Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente) | 40 pares | 40 pares | C |
| Porcentaje de cumplimiento: | | | | 64.7 % |

Observaciones

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

Item 15 = 2do Entrega del par de guantes faltantes se realizara en el transcurso del contrato vigencia 2026.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez | Nombre: ZINGIE DIAZ |
| Documento: 1067887358 | Documento: 1118123049 |
| Cargo: Profesional - Interventoria | Cargo: Manipuladora. |

4080

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| ENTIDAD TERRITORIAL: | GOBERNACION DE CASANARE | | Municipio: | MONTERREY | |
| Fecha de la visita: | 7/2/03/2026 | Institución educativa: | NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | Sede educativa: | VILLACAROLA | | |
| Contrato de pretación de servicios No: | 2945 DE 2025 | Tipo de Complemento: | ALMUERZOS | No de servicios: | 47 |

Información de las raciones entregadas

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Descripción del menú: Menú #14 | CARNE ESPUMA + ARROZ BLANCO + PURE DE PAPA + ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE CON ADEREZO + LIMONADA DE PANELA + GALLETA DE AVENA. | | | | |
| Intercambios | Alimento: | | | | |
| | Motivo del intercambio | | Fecha: | Autorizado por: | |

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

| Requerimientos alimentario y nutricional | | |
|---|---|---|
| Cumplimiento de la minuta patrón | | Calificación |
| 1 | Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú. | C |
| 2 | El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada. | C |
| 3 | Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. | 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 |
| Porcentaje de cumplimiento: | | 100% |

Observaciones

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez | Nombre: ANGIE DIAZ |
| Documento: 1057583838 | Documento: 1118123699 |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: Manipuladora. |

342

4087

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: 10-AT-VRI-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: MONTERREY

Fecha de la visita: 12-MARZO-2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar | Institución educativa: Normal Superior Monterrey Sede Villacamola | Tipo de Complemento: | Almuerzo

Operador: UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios No. | 2945 DE 2025 | No Beneficios: 47

Organolépticas y temperaturas

| Preparación programada | Preparación entregada | Cumplimiento de menú | | Cumplimiento de gramajes | | | | | | | Apariencia | | Sabor | | Olor | | Textura | | Temperatura final de cocción | | | Temperatura distribución inicial | | | Temperatura distribución final | | | Cumplimiento | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | muestra 1 | muestra 2 | muestra 3 | Promedio muestra | Peso esperado | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple | T [°C] | Cumple | No cumple | T [°C] | Cumple | No cumple | T [°C] | Cumple | No cumple | Cumple | No cumple |
| Menú #14 | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| CARNE SUDADA | CARNE SUDADA | ✓ | | 56 | 29 | 39 | 41.3 | 30 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| ARROZ BLANCO | ARROZ BLANCO | ✓ | | 94 | 98 | 88 | 93.6 | 37 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| PURE DE PAPA | PURE DE PAPA | ✓ | | 85 | 87 | 85 | 85.6 | 63 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| ENSALADA DE REPOLLO, ZANAHORIA Y TOMATE CON ADEREZO | ENSALADA DE REPOLLO ZANAHORIA Y TOMATE CON ADEREZO | ✓ | | 69 | 69 | 78 | 70.3 | 50 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| LIMONADA DE PANELA | LIMONADA DE PANELA | ✓ | | 220 | 213 | 202 | 211.6 | 200 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| COLADA DE AVENA | COLADA DE AVENA | ✓ | | 187 | 208 | 200 | 198.3 | 120 | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | ✓ | | | | | | | | | | | ✓ | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones: Cumplimiento de menú #14 y cumplimiento de gramajes servidos de los componentes.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: | FIRMAS |
|---|---|---|
| | ANGIE DIAZ | |
| Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez | Nombre: ANGIE DIAZ | Nombre: |
| Documento: 1057589348 | Documento: 1118127699 | Documento: |
| Cargo: Profesional Interventoria | Cargo: Manipuladora | Cargo: |

243

| | | | |
|---|---|---|---|
| Educación Alimentación Escolar \| Gobernación de Casanare | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | LSG | FO-PP-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| INSTITUCIÓN EDUCATIVA | ESCUELA_NORMAL_SUPERIOR_DE_MONTERREY | ETC | CASANARE | MUNICIPIO | MONTERREY | URBANO<br>RURAL | <br>X |
| SEDE | VILLACAROLA | FECHA DE VISITA | 12/03/2026 | | HORA INICIO: | 11:20 a. m. | |
| OPERADOR | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | CONTRATO DE SERVICIOS No. | 2945 DE 2025 | | HORA DE TERMINACIÓN | 1:00 p. m. | |



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 01 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 02 | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:




| | |
|---|---|
| Fotografía No. 03 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| | |
|---|---|
| Fotografía No. 04 | Abastacimiento_de_agua |

Item 14. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|

Observaciones:



| Fotografía No. 05 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 18. Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |




| Fotografía No. 09 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 24. La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|

Item 33. Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
|  | |  | |  | |
| **Muestra 1.** | Componente_nutricional | **Muestra 2.** | Componente_nutricional | **Muestra 3.** | Componente_nutricional |
| Alimento proteico | | Alimento proteico | | Alimento proteico | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Muestra 4.** | Componente_nutricional | **Muestra 5.** | Componente_nutricional | **Muestra 6.** | Componente_nutricional |
| Cereales | | Cereales | | Cereales | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Muestra 10.** | Componente_nutricional | **Muestra 11.** | Componente_nutricional | **Muestra 12.** | Componente_nutricional |
| Ensalada o verduras calientes | | Ensalada o verduras calientes | | Ensalada o verduras calientes | |
| **Calificación** | Cumple | | | | |
|  | |  | |  | |
| **Muestra 13.** | Componente_nutricional | **Muestra 14.** | Componente_nutricional | **Muestra 15.** | Componente_nutricional |
| Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | | Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal. | |
| **Calificación** | No cumple | | | | |







| Muestra 16. | Componente_nutricional | Muestra 17. | Componente_nutricional | Muestra 18. | Componente_nutricional |
|---|---|---|---|---|---|
| Bebidas (frutas en jugo) | | Bebidas (frutas en jugo) | | Bebidas (frutas en jugo) | |
| Calificación | Cumple | | | | |







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



| Fotografía 19. | Componente_nutricional |
|---|---|
| Plato servido | |
| Calificación | Cumple |

4086

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR<br>FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | VERSIÓN: 04<br>CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01<br>VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |
|---|---|---|---|

**ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ**

| | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| Entidad Territorial: | GOBERNACION DE CASANARE | | | | | Municipio: | Trinidad. | | |
| Fecha de la visita: | 17 | 03 | 2026 | Hora Inicio: | 08:15am | Institución educativa: | Instituto Técnico Integrado Trinidad | | |
| Operador: | UT PAE CASANARE 2026 | | | Hora terminación: | 09:40am | Sede educativa: | Camilo Torres. | | |
| Contrato de prestación de servicios No. | 2045 DE 2025 | | | Tipo de Complemento: | | Almuerzos | | No de servicios: | 34 |

| | Calificación | OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora) |
|---|---|---|
| Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado) | | |
| **Plan de saneamiento** | | |
| **Programa de Limpieza y Desinfección** | | |
| 1 Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua. | 1 | |
| 2 Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión. | 1 | |
| 3 Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | Sin diligenciar |
| 4 Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido. | 1 | |
| 5 Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado. | 1 | |
| **Control de plagas** | | |
| 6 Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación. | 1 | |
| 7 Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas). | 1 | |
| 8 Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____ | NO | Ajustada al Cronograma |
| 9 El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna. | 0 | Sin diligenciar |
| **Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos** | | |
| 10 La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas. | 0 | Canecas Sin bolsa |
| 11 El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos. | 1 | |
| 12 Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado. | 1 | |
| 13 Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna. | 0 | Sin diligenciar |
| **Abastecimiento de agua** | | |
| 14 Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique). | NO | actividad sujeta al cronograma del operador |
| 15 Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.<br>Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 10/07/2026 (Calificar cuando aplique). | 1 | |

345

4087

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 | |
|---|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 | |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2026 | |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Personal manipulador** | | | |
| 16 | El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos. | 1 | |
| 17 | Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 18 | Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente. | 1 | |
| 19 | El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos. | 1 | 22/09/2026 Duvis Murcia |
| **Almacenamiento** | | | |
| 20 | Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración. | 1 | |
| 21 | Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación. | 1 | |
| 22 | Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos. | 1 | |
| 23 | El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente. | 1 | |
| 24 | La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso. | 1 | |
| **Preparación, ensamble y distribución** | | | |
| 25 | Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 26 | Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección. | 1 | |
| 27 | Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación. | 1 | |
| 28 | Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos. | 1 | |
| 29 | Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad. | 1 | |
| 30 | Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación. | NO | |
| 31 | Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad | 1 | |

349

4088

| Educación | UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR | VERSIÓN: 04 |
|---|---|---|
| | FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO | CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01 |
| | | VIGENTE DESDE: ENERO 2021 |

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

**Participación ciudadana**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 32 | El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano) | 1 | |
| 33 | Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato. | 1 | |

**Verificación de implementos de aseo**

| | | | |
|---|---|---|---|
| 34 | La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida. | 1 | |

| INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas | | | | | Porcentaje de Cumplimiento: | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | | | | | 87.09 | % |
| Concepto Técnico | Muy bueno | 95% - 100% | Bueno | 85% - 94.9% | Aceptable | 70% - 84.9% | Deficiente | < 69% |

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

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

| | | Calificación | | | | OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 35 | El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción | SI | | NO | X | |
| 36 | La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento). | SI | X | NO | | |
| 37 | Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana. | Semana 4 menu 12 | | | | |

**Observaciones generales de la visita**

El padre usuario se encuentra de la preparación del servicio Ración preparada en sitio en la sede educativa Campo Flores, evidenciando cumplimiento en la preparación de mini gb acorde a lo planeado en la semana 4 así mismo se evidencia condiciones de limpieza y desinfección, formatos en diligenciar, cumple con todo.

| FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA: | FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA: |
|---|---|
| | Naya Linneth Rincon |
| Nombre: Karen Pulido C. | Nombre: Naya Linneth Rincon |
| Documento: 1116540197 | Documento: 1116065893. |
| Cargo: Prof. Interventoria | Cargo: Economa. |
| **FIRMA ADICIONAL:** | **FIRMA ADICIONAL:** |
| Nombre: | Nombre: |
| Documento: | Documento: |
| Cargo: | Cargo: |

350

| | | |
|---|---|---|
| Educación | FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO<br>VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES | FO-RF-V-03<br>19/01/2026<br>V.4 |

| | |
|---|---|
| CONTRATO DE CONSULTORIA No | 0351 DE 2026 |

**INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS**

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

**INFORMACION GENERAL**

| | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **INSTITUCIÓN EDUCATIVA** | TECNICO_INTEGRADO_DE_TRINIDAD | **ETC** | CASANARE | **MUNICIPIO** | TRINIDAD | **URBANO** | |
| | | | | | | **RURAL** | X |
| **SEDE** | CAMILO_TORRES | **FECHA DE VISITA** | 17 03 26 | | **HORA INICIO:** | 8:15 a. m. | |
| **OPERADOR** | UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026 | **CONTRATO DE SERVICIOS No.** | 2945 DE 2025 | | **HORA DE TERMINACIÓN** | 9:45 a. m. | |



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 01** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | X | **No cumple** | |

**Observaciones:**



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 02** | Programa_de_Limpieza_y_Desinfección |

Item 3. Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | X |

**Observaciones:** Registro sin diligenciar fecha de la visita



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 03** | Control_de_plagas |

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | X |

**Observaciones:** Registros sin diligenciar



| | |
|---|---|
| **Fotografía No. 04** | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Cumple** | | **No cumple** | X |

**Observaciones:** Registros sin diligenciar

351



| Fotografía No. 05 | Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos |
|---|---|

en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | Caneca sin tapa | | |



| Fotografía No. 07 | Almacenamiento |
|---|---|

Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 09 | Participación_ciudadana |
|---|---|



| Fotografía No. 06 | Personal_manipulador |
|---|---|

Item 16. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 08 | Abastecimiento_de_agua |
|---|---|

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

| Cumple | X | No cumple | |
|---|---|---|---|
| Observaciones: | | | |



| Fotografía No. 10 | Participación_ciudadana |
|---|---|