Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-055-2026 Y Nº INTERNO 2946 DE 2026

OBJETO: IMPLEMENTAR EL 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.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Almacenamiento de materia Prima, diligenciamiento de registros, limpieza y desinfección.
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA:	5/03/2026.
EXPOSITOR:	Karla Orueña Prof. Apoyo			LUGAR:	Bethel
DURACIÓN:	1 Hora			MUNICIPIO:	Monterrey

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Martha Yuli Toloza Parra	1120563790	Economa	Martha Toloza
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIÓ: 8:30 am HORA FINAL: 9:30 am.

OBSERVACIONES

25

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-CAJ-LP-006-2026 Y N° INTERNO 2944 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2024, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL:		TEMA:	Almacenamiento de materia prima, diligenciamiento de registros diarios, limpieza y desinfección.
CHATLA:		OTRO:			
CURSO:				FECHA: 5/03/2026	DURACIÓN: 1 Hora
EXPOSITOR: Karina Ureña Prof. Apoyo				LUGAR: Bellavista	MUNICIPIO: Monterrey

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Alba Patricia Yolandia Beltran	41212373	Economa	Alba Beltran
2	Gladys María Ramirez Romero.	41214776	Economa	Gladys Ramirez
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 10:00am HORA FINAL: 11:00am

OBSERVACIONES:

26

Unión Temporal

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-GAS-LP-005-2025 Y Nº INTERNO 2945 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 6355 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Almacenamiento de materia prima, diligenciamiento de formatos diarios.	
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA: 5/03/2026	DURACIÓN: 1 HORA.
EXPOSITOR: Karina Ureña Prof. APOYO.				LUGAR: El Porvenir.	MUNICIPIO: Monterey

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Cleofe Lina Madero Cruz	52.990.464	Economa.	Cleofe Madero.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 11:30 am HORA FINAL: 12:30pm

OBSERVACIONES

207

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-008-2026 Y Nº INTERNO 2945 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL 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.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Almacenamiento de materia Prima, limpieza y desinfección, diligenciamiento de formatos.		
CHARLA		OTRO:					
CURSO				FECHA	5/03/2026	DURACIÓN:	1 Hora
EXPOSITOR	Karina Urueña Prof. Apoyo			LUGAR	El Guafal.	MUNICIPIO:	Monterrey

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Nandrys Varbas Benavides	53625452	Economa	Nandrys Varbas.
2	MARTHA LUCIA NARANJO TABACHO	23795027	ECONOMA	MARTHA LUCIA NARANJO
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 1:00 Pm HORA FINAL: 2:00 pm.

OBSERVACIONES

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-GAJ-LP-005-2026 Y N° INTERNO 2945 DE 2026

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 3330 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Diligenciamiento de formatos diarios y limpieza y desinfección.	
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA: 05/03/2026	DURACIÓN: 1 Hora.
EXPOSITOR: Karla Oviedo Prf. Apoyo.				LUGAR: Villacurola	MUNICIPIO: Monterrey

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Angui Zulay Diaz Alfonso.	1118123699	Economa	Angui Diaz.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 2:30 P.M. HORA FINAL: 3:30 PM.

OBSERVACIONES

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-CAJ-LP-405-2025 Y Nº INTERNO 2565 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL 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.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Limpieza y desinfección y diligenciamiento de formatos	
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA: 9/03/2026	DURACIÓN: 1 Hora.
EXPOSITOR: Karina Rivera Prof. Apoyo				LUGAR: San Carlos	MUNICIPIO: Tauramena.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Yenifer Carolina Alvarez M.	7087546.	Economa	Yenifer Alvarez.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 7:00 am HORA FINAL: 8:00 am

OBSERVACIONES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP I CAS-DALP-056-2026 Y Nº INTERNO 2045 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2013, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Diligenciamiento de formatos diarios Limpieza y desinfección	
CHARLA		OTRO:			
CURSO			FECHA	9/03/2026	DURACIÓN: 1 Hora.
EXPOSITOR	Karen Linero Prof. Apoyo		LUGAR	El Yaguro.	MUNICIPIO: Tauramena.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Diana Marcela Gomez Soler.	39950476	Ecónoma.	Diana Soler.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 8:30 am HORA FINAL: 9:30 am

OBSERVACIONES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOPII CAS-0A1-LP-005-2026 Y N° 410DRHO 2026 DE 2026

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 2339 DE 2025, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACION

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Diligenciamiento de formatos Diarios.	
CHARLA		OTRO:		DURACIÓN: 1 HORA	
CURSO			FECHA: 9/03/2026	MUNICIPIO: Tauramena.	
EXPOSITOR: Karindi Cuervo Prof. APOYO			LUGAR: La Iglesia.		

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Olga Lucia Perez Flor	46310663.	Economa.	Olga Perez
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIÓN: 10:00 am HORA FINAL: 11:00 am

OBSERVACIONES

212

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-CA-LP-035-2025 Y N° INTERNO 2144 DE 2025

OBJETO: SUPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2025, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN: ✓ REUNIÓN SEMANAL:

CHARLA: OTRO:

CURSO:

TEMA: Almacenamiento de materias primas, limpieza y desinfección, diligenciamiento de Formatos Diarios.

FECHA: 9/03/2026. DURACIÓN: 1 HORA

EXPOSITOR: Karina Urrea Prf. APOYO LUGAR: Pisiuna. MUNICIPIO:

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Yakelin Moreno Rojas.	24227 803.	Economa.	Yakelin Rojas.
2	Erika Andrea Torres Guevara	1115 913 628.	Economa.	Andrea Torres
3	Leidy Tatiana Lozano Patiño	1117 822 915.	Economa	Tatiana Patiño.
4	Bettsy Paola Sanjuan Vega.	1065 848 900	Economa.	Bettsy Sanjuan.
5	Lilia Marcela Ramirez Riaño.	33625 544.	Economa.	Marcela Riaño.
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 11:30 am HORA FINAL: 12:30 pm

OBSERVACIONES

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4600

IE TECNICO DIVERSIFICADO SEDE EL GUAFAL – MONTERREY – INSTALACION DE ANGEOS	
	
	

321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 – 64 / Yopal – Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

214

4607

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Solicitud soporte de pago del servicio de gas de la operación PAE en las sedes la Esperanza, Rosa Blanca, Las Mercedes, Berlín y Sede Central. del municipio de Hatocorozal Casanare

2 mensajes

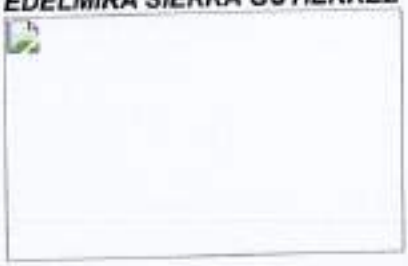
EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 4 de marzo de 2026 a las 20:06
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>

Buenas tardes:

Me permito enviar oficio INTERPAE-CAS-051 del 04 de marzo de 2026, para atención y fines pertinentes.

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ



Oficio No. INTERPAE-CAS-051.pdf
1290K

PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com> 5 de marzo de 2026 a las 11:48
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenos días,

Envío respuesta al oficio No. INTERPAE -CAS-051, con referencia REF: Solicitud soporte de pago del servicio de gas de la operación PAE en las sedes la Esperanza, Rosa Blanca, Las Mercedes, Berlín y Sede Central. Del municipio de Hato Corozal.

Sin otro en particular,

[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

UT-PAE-037.pdf
192K

SOPORTES DE PAGO HATO COROZAL.zip
2050K

215

4602

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Solicitud soporte de pago del servicio de gas de la operación PAE en las sedes la Esperanza, Rosa Blanca, Las Mercedes, Berlín y Sede Central. del municipio de Hatocorozal Casanare

PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com> 5 de marzo de 2026 a las 11:48
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenos días,

Envío respuesta al oficio No. INTERPAE -CAS-051, con referencia REF: Solicitud soporte de pago del servicio de gas de la operación PAE en las sedes la Esperanza, Rosa Blanca, Las Mercedes, Berlín y Sede Central. Del municipio de Hato Corozal.

Sin otro en particular,

[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

UT-PAE-037.pdf
192K

SOPORTES DE PAGO HATO COROZAL.zip
2050K

216

4603

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Respuesta requerimiento 720-068 "Solicitud seguimiento pago del servicio de gas de la operación PAE Simón Bolívar El Chire, sedes anexas municipio de Hato Corozal"

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 5 de marzo de 2026 a las 15:47
Para: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>, cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes:

Me permito dar respuesta mediante oficio INTERPAE-CAS-052 del 05 de marzo de 2026.

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ



Oficio No. INTERPAE-CAS-052..pdf
3022K

21

4604

Yopal Casanare, 05 de marzo de 2026

Oficio No. INTERPAE-CAS-052

Señor:
CARLOS CUESTA BRICEÑO
DIRECTOR DE COBERTURA EDUCATIVA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE
La Ciudad.

REF: Respuesta requerimiento 720-068 "Solicitud seguimiento pago del servicio de gas de la operación PAE en las sedes La Esperanza, Rosa Blanca, Las Mercedes, Luz de Oriente y Sede Central Simón Bolívar El Chire, municipio de Hato Corozal"

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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"**, y en atención al requerimiento emitido por la Dirección Técnica de Cobertura, mediante oficio No. 720-068 de fecha 26 de febrero de 2026, con referencia "Solicitud seguimiento pago del servicio de gas de la operación PAE en las sedes la Esperanza, Rosa Blanca, Las Mercedes, Berlín y Sede Central. del municipio de Hatocorozal Casanare", me permito dar respuesta en los siguientes términos:

En desarrollo de las funciones de interventoría y conforme a lo acordado en el Comité Extraordinario No. 2, realizado el día 27 de febrero de 2026, con el operador del Programa de Alimentación Escolar **UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026**, esta interventoría realizó requerimiento formal al operador con el fin de que remitiera los soportes de pago correspondientes al servicio de gas domiciliario de las sedes educativas La Esperanza, Rosa Blanca, Las Mercedes, Luz de Oriente y Sede Central Simón Bolívar – El Chire, ubicadas en el municipio de Hato Corozal, las cuales presentaron suspensión del servicio debido al no pago de facturas generadas durante la ejecución contractual del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

En atención a lo anterior, el operador allegó a esta interventoría los respectivos soportes de pago, (oficio UTP 037) los cuales fueron objeto de verificación técnica y administrativa por parte del equipo de interventoría.

28

4605

Una vez revisada la documentación remitida, se valida el cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con la gestión y pago oportuno de los servicios públicos requeridos para garantizar la adecuada operación del Programa de Alimentación Escolar en las sedes educativas mencionadas.

La presente comunicación se emite para los fines pertinentes dentro del seguimiento y control que ejerce esta interventoría al contrato de operación del PAE.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

Anexos: UT PAE 037, Carpeta Zip Soportes de pago Hatocorozal

24

4606

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

INFORME DE RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 6 de marzo de 2026 a las 11:53
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <Admonpae2026@gmail.com>

Buen día,

Me permito notificar los resultados de las pruebas microbiológicas que requieren acción de mejora y/o medidas de intervención **inmediata** por parte del operador **UT PAE CASANARE 2026.**

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ



Oficio No. INTERPAE-CAS-055.pdf
3056K

20

4607

INTERVENTORÍA – PAE CASANARE –	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO Nº SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 de 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
	FORMATO DE OFICIO	

Yopal Casanare, 06 de marzo de 2026

Oficio No. INTERPAE-CAS-055

Señor:
NILSON OVEIMAR GIRON SUAEREZ
R/L UT PAE CASANARE 2026
Ciudad.

REF: INFORME DE RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORIA

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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", me permito informar el resultado de las muestras microbiológicas realizadas por el equipo interventor cuyo resultado, se encuentran **fuera** de los limites admisibles según norma Resolución 1407 de 2022 y resolución 2115 de 2007 del ministerio de protección social.

ITEM	FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MUESTRA
1	10/02/2026	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	GUAFAL	*MANOS MANIPULADOR
2	10/02/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	*SUPERFICIE-CUCHILLO
3					*MANOS MANIPULADOR

*Nota: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de los parámetros de manos de manipulador y superficie. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Dado que Los resultados de las pruebas microbiológicas son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

En consecuencia, se informa lo anterior, con el fin de garantizar el adecuado cumplimiento de las condiciones técnicas, operativas y contractuales del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Se anexa informe de resultados analizados por el laboratorio INGELABS LABORATORIOS, en 3 folios.

221

4608

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

222

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4609

Yopal, 13 de marzo de 2026

UT-PAE-044 A

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026

Referencia: Respuesta a oficio N° INTERPAE -CAS-055-INFORME DE RESULTADO DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORIA

En el marco del Contrato de Prestación de Servicios derivado del Proceso SECOP II CAS-OAJ-LP- 005-2025 y N.° Interno 2645 de 2025, cuyo objeto es: "Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con 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", y en cumplimiento de las obligaciones contractuales, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas respecto a las novedades reportadas mediante Oficio No. INTERPAE-CAS-055, con respecto al informe de resultados de muestras microbiológicas realizadas por la interventoría al programa de alimentación escolar.

Anexo: Registros de capacitación al personal manipulador de alimentos

223

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4670

1. IE TECNICO DIVERSIFICADO – SEDE GUAFAL – MONTERREY

Unión Temporal

CAPACITACIÓN	✓	REUNIÓN COMITÉ		TEMA: Limpieza y desinfección - correcto lavado de manos.	
CHARLA		OTRO			
EVENTO			FECHA: 9/03/2026.	DURACIÓN: 1 Hora.	
EXPOSITOR: Karina Duarte Prof. de Apoyo.			LUGAR: Guafal.	MUNICIPIO: Monterrey	

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Nandys Vargas	3862545 2	Ecónoma	Nandys Vargas.
2	Martha Lucia Naranjo	23795025	Ecónoma	Martha Naranjo.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 9:00 am HORA FINAL: 10:00 am

OBSERVACIONES:

224

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4611

2. MANUEL ELKIN PATARROYO PRINCIPAL - SABANALARGA

Unión Temporal

CAPACITACIÓN	✓	REUNIÓN GENERAL		TEMA	Limpieza y desinfección - correcto lavado de manos.
CHARLA		OTRO			
CARGO	Manipuladora Pae 2026			FECHA	9/03/2026
EXPOSITOR				LUGAR	Manuel Elkin Patarroyo
				DURACIÓN	1 hora
				MUNICIPIO	Sabanalarga

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Claudia Patricia Gonzalez H.	22123832	Cocinera	Claudia Gonzalez
2	Luz Mery Aguilar Alvarez	24223012	Cocinera	Luz Aguilar
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA INICIO: 7:30 am | HORA FINAL: 8:30 am

OBSERVACIONES:

Cordialmente,

NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

4672

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACION ACTAS SMC SEMANA DEL 02 AL06 DE MARZO DE 2026

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 10 de marzo de 2026 a las 12:07
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>

actas 2 a 6 de marzo-10032026131107.pdf

Buenas tardes:

Me permito notificar oficio adjunto INTERPAE-CAS-060 del 10 de Marzo de 2026, para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular.

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ



226

Yopal Casanare, 10 de marzo de 2026

4673

Oficio No. INTERPAE-CAS-060

Señor:
NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
R/L UT PAE CASANARE 2026
Ciudad.

REF: Notificación visitas de seguimiento, monitoreo y control – semana del 02 al 06 de marzo de 2026.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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", me permito relacionar en tabla 1 y 2 visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control adelantadas por la firma interventora en la semana del 02 al 06 de marzo de 2026, adjunto instrumentos aplicados en ración preparada en sitio y ración industrializada.

Tabla 1. Relación visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control - RPS

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CALIFICACION
2/3/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO-PRINCIPAL	93.33%	BUENO
2/3/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	MARIARA	96.43%	MUY BUENO
3/3/2026	OROCUE	EL ALGARRO	CARRIZALES	96.43%	MUY BUENO
3/3/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	BRISAS DE MAREMARE	92.31%	BUENO
3/3/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	100.00%	MUY BUENO
4/3/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ELIECER GAITAN	96.67%	MUY BUENO
4/3/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	EL ALGARROBO	100.00%	MUY BUENO
5/3/2026	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO-PRINCIPAL	100.00%	MUY BUENO
5/3/2026	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CONTROL	96.77%	MUY BUENO

227

4674

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CALIFICACION
5/3/2026	HATO COROZAL	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	SAN LUIS BELTRÁN	96.15%	MUY BUENO
5/3/2026	TRINIDAD	POZO PETROLERO	PARAISO	100.00%	MUY BUENO

Tabla 2. Relación visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control - RI

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CALIFICACION
2/3/2026	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	ANTONIO NARIÑO	94.12%	BUENO
2/3/2026	AGUAZUL	JORGE ELICER GAITAN	SAN CARLOS	92.31%	BUENO
2/3/2026	AGUAZUL	CAMILO TORRES RESTREPO	LA VILLA	92.31%	BUENO
2/3/2026	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	EL PORVENIR	91.67%	BUENO
2/3/2026	AGUAZUL	SAN AGUSTIN	SANTO DOMINGO SABIO	94.74%	BUENO
2/3/2026	AGUAZUL	JORGE ELIECER	CARLOS PIZARRO	91.67%	BUENO

Lo anterior, dando alcance al acta de conformación de comité técnico de dirección de fecha 21 de enero de 2026.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoria No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

Anexo: 46 folios Visitas SMC RPS
06 folios visitas SMC RI

228

4675

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACION MALLA PLANES DE MEJORA SEMANA DEL 02 AL 06 DE MARZO DE 2026

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 10 de marzo de 2026 a las 15:25
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>

Buen Dia:

Me permito enviar malla planes de mejora de acuerdo a visitas de interventoría correspondientes a la semana de prestación de servicio PAE, del 02 al 06 de marzo de 2026, para implementación de planes de acción y fines pertinentes.

Sin otro particular,

DELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ



MALLA PLANES DE MEJORA CTO 2945-2025 - MARZO 2026.xlsx
1901K

229

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4676

Yopal, 17 de marzo de 2026

UT-PAE-051

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026

Referencia: Respuesta a oficio N° INTERPAE -CAS-060-notificacion visitas de seguimiento, monitoreo y control – semana del 02 al 06 de marzo 2026

En el marco del Contrato de Prestación de Servicios derivado del Proceso SECOP II CAS-OAJ-LP- 005-2025 y N.° Interno 2645 de 2025, cuyo objeto es: "Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con 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", y en cumplimiento de las obligaciones contractuales, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas respecto a las novedades reportadas mediante Oficio No. INTERPAE-CAS-060, con respecto a notificación visitas de seguimiento, monitoreo y control – semana del 02 al 06 de marzo 2026.

Anexo evidencias planes de mejora en el siguiente link:
https://drive.google.com/drive/folders/1ozuST2WAT5f1chU3HDWkxwtYngP6qcZr?usp=drive_link

Cordialmente,

NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

230

4.677

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Notificación de actas de inspección sanitaria IVC realizadas en los comedores escolares de los municipios de Nunchia y Sabanalarga Casanare

2 mensajes

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 10 de marzo de 2026 a las 9:59
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>

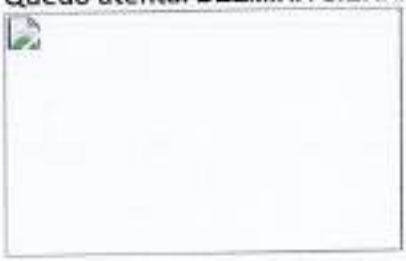
--

Buen dia,

Cordial saludo,

La presente tiene como fin enviar a ustedes reporte de Actas de Inspección sanitaria IVC, realizadas en comedores escolares de los municipios de Nunchia y Sabanalarga, por la Secretaría de Salud Casanare con el fin de implementar los planes de mejora en los Ítems de competencia con la operación del PAE.

Quedo atenta. ***DELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ***



Oficio No. INTERPAE-CAS-058..pdf
237K

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 10 de marzo de 2026 a las 14:35
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>

---------- Forwarded message ---------
De: **EDELMIRA SIERRA** <interventoriaesgpae@gmail.com>
Date: mar, 10 mar 2026 a las 9:59
Subject: Notificación de actas de inspección sanitaria IVC realizadas en los comedores escolares de los municipios de Nunchia y Sabanalarga Casanare
To: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>

--

Buen dia,

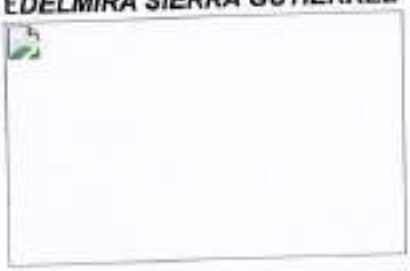
4678

Cordial saludo,

La presente tiene como fin enviar a ustedes reporte de Actas de Inspección sanitaria IVC, realizadas en comedores escolares de los municipios de Nunchia y Sabanalarga, por la Secretaría de Salud Casanare con el fin de implementar los planes de mejora en los ítems de competencia con la operación del PAE.

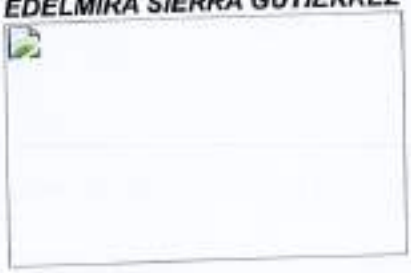
Quedo atenta,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ



--

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ



---

2 adjuntos

Oficio No. INTERPAE-CAS-058..pdf
237K

Oficio No. INTERPAE-CAS-058..pdf
21500K

232

4619

Yopal Casanare, 10 de marzo de 2026

Oficio No. INTERPAE-CAS-058

Señor:
NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
R/L UT PAE CASANARE 2026
La Ciudad.

REF: Notificación de actas de inspección sanitaria IVC con enfoque de riesgo realizadas por la secretaría de salud de Casanare a comedores escolares de los municipios de Nunchia y Sabanalarga

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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"**, me permito enviar copia de las actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo realizadas por la Secretaría de Salud Casanare a comedores escolares de los municipios del Departamento, cuyos conceptos sanitarios se reflejan a continuación:

Tabla No. 1 Nunchia

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO
1	18/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	74.50%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
2	23/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES	75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
3	17/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	73.50%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
4	12/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	80.50%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
5	12/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO	79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
6	16/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	EL PEDREGAL	85.50%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

23

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO
7	16/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	73.50%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
8	20/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
9	23/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE COFRADIA	78.50%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
10	24/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA	77.50%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
11	24/02/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	ACTA IVC RACION INDUSTRIALIZADA	

Tabla No. 2 Sabanalarga

No	FECHAS	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% CUMPLIMIENTO	CONCEPTO SANITARIO
1	10/02/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	81.5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
2	10/02/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	PRINCIPAL	76.5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
3	09/02/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	PRINCIPAL	73.5%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Por consiguiente, se solicita la implementación de acciones de mejora para subsanar los hallazgos que se encuentran relacionados a los ítems de competencia por parte del operador UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026, en ejecución del Programa de Alimentación Escolar – PAE (Contrato de Prestación de Servicios No. 2945 de 2025).

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

Anexo: (88) folios – Actas de inspección sanitaria con enfoque de riesgo para establecimientos de preparación de alimentos.

4627

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Seguimiento Plan de mejora IVC NUNCHIA

1 mensaje

PAE <pae@sedcasanare.gov.co> 9 de marzo de 2026 a las 12:26
Para: interventoriaesgpae <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenos tardes,

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Contrato de Consultoría No. INTERNO 0351 DE 2026
Email: interventoriaesgpae@gmail.com
Yopal Casanare

Cordial saludo

Se envía actas de IVC para su respectivo seguimiento a los planes de mejora de las IE visitadas en el municipio de Nunchia por secretaria de salud vigencia 2026.

Atentamente,

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Casanare

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

234

4622

11 adjuntos

- **IE SCR SEDE BUENAVISTA.pdf**
  1737K
- **IE SCR SEDE BUENOS AIRES.pdf**
  1414K
- **IE SCR SEDE LA CAPILLA.pdf**
  1740K
- **IE SCR SEDE LA LIBERTAD.pdf**
  1682K
- **IE SCR SEDE NUESTRA SEÑORA DE MANARE.pdf**
  1347K
- **IE SCR SEDE NUEVA MAGUITO.pdf**
  1685K
- **IE SCR SEDE PEDREGAL.pdf**
  1677K
- **IE SCR SEDE PUERTO PAYERO.pdf**
  1711K
- **IE SCR SEDE SAGRADO CORAZON DE JESUS.pdf**
  1769K
- **IE SCR SEDE SAN JUAN DE COFRADIA.pdf**
  1775K
- **IE SCR SEDE TAMURIA.pdf**
  1409K

4623

Casanare

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO	CASANARE	MUNICIPIO	Nunchía.	FECHA	18/02/26.
CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	85	CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	225	NUMERO DE INSCRIPCIÓN	85225901207-45.

IDENTIFICACION DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURIDICA

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

NOMBRE COMERCIAL: C.E - IE Salvador Camacho Roldan Sede Buenavista.

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] Número de Identificación Tributaria: 901202740-1.

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] Número de documento:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCION UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO: VD Buenavista.

Rural [X] Urbano [ ] Barrio: Vereda: Buenavista.

Conjunto [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál:

TELÉFONO: FAX: CELULAR: 321 241 5410.

CORREO ELECTRÓNICO: unionTemporal cas 2026 @gmail.com.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Cr 15 # 43-64.

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: unionTemporal cas 2026 @gmail.com

Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal

*DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare.

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparadores Ambulantes	Preparador de Alimentos		Expendio Alimentos	Expendio	Venta Vía Pública	Perifoneo	
	Cocinado			Preparación de Alimentos		Tienda Móvil o ambulante	
	Preparador de Alimentos		Grandes Superficies	Supermercado / Hipermercado		Restaurante con preparación de alimentos	
	Jugos, Refrescos y/o Helados		Expendio Alimentos	Cafetería Local		Restaurante con preparación de alimentos	
Comedores	Programas Gobierno del estado	X		Cafetería móvil	Mercados Públicos Alimentarios		
	Comedores Comunitarios o particulares (UCPSC)		Almacenamiento	Almacenamiento o Bodega/Depósito/Frigorífico	Plazas de Mercado	Plaza de Mercado	
				Bodega		Central de Abastos	

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendios de carne ya preparadas cárnicos comestibles y comercializadoras, la cual debe para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 4/04/25 Último concepto sanitario emitido: Favorable con requerimiento

Funcionario que realiza inscripción: NATALIA MADERO CÁRDENAS

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria o quien se realiza el formulario:

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Dina Eolanda Cachay Maldonado FIRMA: Dina Cachay

CÉDULA: 1119 MA 000 EN CALIDAD DE: Economa.

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: NATALIA MADERO CARDENAS FIRMA:

CEDULA: 1018509327 EN CALIDAD DE: PROFESIONAL DE APOYO

Se entrega copia al interesado.

236

4624

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Nunchía | FECHA: 18/02/26 | ACTA N°: ——

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál: Sede Buenavista.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Casanare.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026 - IE Salvador Camacho Roldan.
*CÉDULA / NIT: 901620740-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 852590920740.
*NOMBRE COMERCIAL: ——
*DIRECCIÓN: VD Buenavista | MATRÍCULA MERCANTIL: ——
*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Nunchía.
Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Buenavista.
TELÉFONOS: 321 241 5410. | FAX: ——
CORREO ELECTRÓNICO: unionteamporal.pae2026@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare 2026.
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 901620740-1.
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilsen Oveimar Garzón Sanchez.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1759718.
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 15 # 23-64
*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Yopal
*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: Lun de 9-1 pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	1-04-2025.			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	69,50%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique: -

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

4625

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6).	2	(1)	0	la construcción no es resistente al medio ambiente, su ventana no cuenta con malla protectora en el área de preparación C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	(1)	0	Piso con grieta, de color roja Paredes asperas de material no sanitario, con desprendimiento de pintura. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Artículo 33, Numeral 4).	(2)	1	0	——— C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32. Numeral 9 y 11).	4	(2)	0	Instalaciones sanitarias limpias, pero no cuenta con área sanitaria propia. compartiendo con los estudiantes. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	(2,5)	0	El establecimiento no cuenta con instrumento que permita la medición de Tº. C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8. Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 36, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4112 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013)	7	(3,5)	0	Se observa tabla de picar fisurada, cuchillo con mango de madera y otro sin mango. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3,5	0	——— C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0	——— C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 6 y 7).	(7)	3,5	0	——— C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36)	4	(2)	0	No cuenta con plan de capacitaciones. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1996, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	5	(2,5)	0	Se evidencio tomate y zanahoria con. caracteristicas organolepticas poco optimas para su uso, afectando la calidad e inocuidad de los alimentos. C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4).	(9)		0	— C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).	7	3,5	(0)	No cuentan con instrumento de medición o control de Tº. C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6 Artículo 33, Numeral 5).	4	(2)	0	Se observa deficiencia en las condiciones de almacenamiento. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			1,5%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 6).	(7)	3,5	0	— C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).	(4)	2	0	— C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).	4	(2)	0	Cuenta con canecas pero sin tapas. C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3).	(9)		0	— C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 29 Numeral 1).	(7)	3,5	0	— C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 21).	(2)	1	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			3%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

4627

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
74,50 %		FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

—

Por parte del establecimiento:

—

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 18 del mes de Febrero del año 2026. en la ciudad de Nunchía.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia Madero Cárdenas	NOMBRE:
CÉDULA: 1016099827	CÉDULA:
CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSC	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Dina Yolanda Cachay Rubiano	NOMBRE:
CÉDULA: 1729 214 000	CÉDULA:
CARGO: Propietaria.	CARGO:

4628

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Casanare

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Nunchía, 18 de Febrero del 2026.

Nombre del establecimiento: Tienda Sabor Campesino Roldan Beco Avendaño

Nombre del Producto: Fideos la nieve

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			— o —
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			— o —
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	— o —
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			— o —
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			Fideos.
Contiene la lista de ingredientes.	X			— o —
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			Fideos la nieve Cont neto: 250gr.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			Producido y empacado Por: Molinos del atlantico S.A.S via 40 # 62-174 Barranquilla – Colombia

211

4629

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			lote 22H0240.
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			Vence 09/ene/27.
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			— o —
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	X			RSA – 0023329 – 2023.
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	— o —
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	— o —
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			— o —

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaria de Salud de Casanare

Firma Ana Rocha

Documento de identidad 1129 221 000

Cargo Economa

Firma

Documento de identidad 1016099827.

Cargo Profesional de apoyo.

242

4630

invima

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Casanare

DEPARTAMENTO: Casanare | MUNICIPIO: Yopal | FECHA: 28/02/26

CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 225 | NUMERO DE INSCRIPCIÓN:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO

(Esta sección debe ser diligenciada en forma completa por el responsable del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURIDICA

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

NOMBRE COMERCIAL: C.E - IE Salvador Camacho Roldan Sede Buenos Aires

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 902020940-1

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] | Número de documento:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO

*DIRECCIÓN UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: VD Buenos Aires.

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio: — | Vereda: Buenos Aires.

Colinas [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cuál: —

TELÉFONO: — | FAX: — | CELULAR: 321 241 5410

CORREO ELECTRÓNICO: Uniontemporal pae 2026 @ gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FISICA: Cr 15 # 43-64.

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Uniontemporalcas2026@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | *DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Lonchera		Venta Vía Pública	Puesto fijo o semifijo	
	Cafetería			Preparación de la pesca			Móvil o ambulante	
	Panadería y/o Pastelería		Comidas Especiales	Observaciones / Especificaciones			Establecimiento con preparación de alimentos	
	Asadero, Fritanguería, Rotisería		Preparación Alimentos	Desayuno			Ambulante con preparación de alimentos	
Consumo	Programa escolar de alimentación	X		Preparación refrigerio		Expendio Bebidas Alcohólicas		
	Comedores Industriales o institucionales (propios o tercerizados)		Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente		Planes de Mesada	Mixta	
				Cadena de frío			Comercio Abierto	

Nota: este formulario es único para manufactureros y expendedores de comida preparada comercial y restaurantes de hoteles entre otros para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su especialidad específica o diferente que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 05/04/26. | Último concepto sanitario emitido: Favorable con requerimiento

Funcionario que realiza inscripción: Claudia Vargas Pinzas.

OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se realice el formulario

—

En caso de ser procedente de la inspección del sujeto o establecimiento

—

ENTREGADO POR: (responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Luz Almeira Vargas | FIRMA: Luz Almeira Vargas

CÉDULA: 23227854 | EN CALIDAD DE: Economa

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud)

NOMBRE COMPLETO: [illegible] | FIRMA:

CÉDULA: 1076077333 | EN CALIDAD DE: Profesional de apoyo

Si el sujeto cuenta con información

243

9631

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Nunchía | FECHA: 13/02/2026. | ACTA N°: —

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál: Sede Buenos Aires.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026 – IE Silvestre Sarrocha Roldan.
*CÉDULA / NIT: 9020207940-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 85215902020740.
*NOMBRE COMERCIAL: —
*DIRECCIÓN: V.D. Buenos Aires. | MATRÍCULA MERCANTIL: —
*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Nunchía.
Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Buenos Aires.
TELÉFONOS: — 321 241 5410. | FAX: —
CORREO ELECTRÓNICO: uniontemporal2026@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare 2026
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 9020207940-1.
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson Oswar Giron Sanchez.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1.759.171.718.
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 15 # 43-64.
*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Yopal.
*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: Lun de 8:30 – 1pm. | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2-04-2025.			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	69,50%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

9632

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. *(Decreto 561 de 1984, Art. 69. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 003, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).*	5	(2,5)	0	En el area de almacenamiento de la materia prima se evidencia la fruta guayaba en mal estado con deterioro Fisico C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4).*	(9)		0	— o — C
4.3	Manejo de temperaturas. *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).*	7	3,5	(0)	No cuentan con termometro en el Servicio de alimentacion. C
4.4	Condiciones de almacenamiento. *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 8).*	(4)	2	0	— o — NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.1, 3.3, 3.6.1, 3.6.2 y 3.6.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).*	(7)	3,5	0	— o — C
5.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4. Artículo 32, Numerales 5 y 10).*	(4)	2	0	— o — C
5.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).*	4	(2)	0	Cuentan con 2 caneca para la recolección de residuos solidos, pero sin tapas. C
5.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013 Artículo 20, Numeral 3).*	(9)		0	— o — C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1).*	(7)	3,5	0	— o — C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 20).*	(2)	1	0	— o — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			33%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

4633

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccionar con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
76,00 %		FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

—

Por parte del establecimiento:

—

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y notificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 23 del mes de Febrero del año 2026. en la ciudad de Nunchia.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia Ntacleno Cardeno	NOMBRE:
CÉDULA: 1016009827.	CÉDULA:
CARGO: Profesional clo apoyo.	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSC.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luz Almeira Vargas	NOMBRE:
CÉDULA. 23827558	CÉDULA:
CARGO: Economia	CARGO:

4634

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6).	(2)	1	0	— — —	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	(1)	0	El material del piso no es de color claro, motivo que no facilita la identificación oportuna de la suciedad.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).	(2)	1	0	— — —	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 8 y 11).	4	(2)	0	La manipuladora de alimentos no cuenta con unidad sanitaria de uso exclusivo, y comparte el baño con los estudiantes.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3 Artículo 34).	5	2,5	(0)	Se evidencia que la nevera destinada al almacenamiento de los alimentos no se encuentra en funcionamiento.	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	7	(3,5)	0	Algunas ollas presentan deterioro y corrosión en su superficie exterior.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				95%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3,5	0	— — —	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0	— — —	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 6 y 7).	(7)	3,5	0	— — —	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	4	(2)	0	No cuentan con plan de capacitaciones.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta	

Casanare

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO: CASANARE | MUNICIPIO: Nunchia. | FECHA: 17/02/26.

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 225. | NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 85225902020740

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

NOMBRE COMERCIAL: CE-IE Salvador Carocho Aidan Seale la capilla.

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 902020740.-1.

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: —

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO: —

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] | Número de documento: —

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCIÓN UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: VD la capilla.

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio: | Vereda: la capilla.

Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cual: —

TELÉFONO: — | FAX: — | CELULAR: 3212415410.

CORREO ELECTRÓNICO: unontemporal pae 2026 @gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Kr 15 #43-64.

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: —

Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

MUNICIPIO DE UBICACIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | *DEPARTAMENTO DE UBICACIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto.

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Expendio		Venta Vía Pública	Puesto fijo en vía pública	
	Cafetería			Productos de la pesca			Puesto móvil o semifijo	
	Panadería y/o Repostería		Cocinas Especiales	Alimentos medio Preparados			Establecimiento para expendio de alimentos	
	Bares, Tabernas y Similares		Bocadillos Alimentos	Bocadillo vegetal			Actividades con preparación de alimentos	
Comedores	Comedores unidades del estado	X		Bocadillo cárnico		Expendio Bebidas Alcohólicas		
	Comedores empresariales y particulares (cerrados)		Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura controlada		Plazas de Mercado	Plaza de Mercado	
				Bodega de frío			Central de Abasto	

Nota: Este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su competencia y específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento fue visto inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 2026/1/5. | Ultimo concepto sanitario emitido: Favorable con requerimiento.

Funcionario que realiza inspección: NATALIA MADERO CARDENAS

OBSERVACIONES:
Por parte de la autoridad sanitaria cuando se realice el formulario:

—

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

—

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)
NOMBRE COMPLETO: Gina Marcela Vega Tuay | FIRMA:
CEDULA: 1115865919 | EN CALIDAD DE: ECONOMA

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)
NOMBRE COMPLETO: NATALIA MADERO CARDENAS | FIRMA:
CEDULA: 1010092977 | EN CALIDAD DE: PROFESIONAL DE APOYO
Se entrega copia al interesado

4636

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Nunchia | FECHA: 17/02/2026 | ACTA N°: —

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál: Sede la capilla

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026 - IE Salvador Camacho Roldan

*CÉDULA / NIT: 902020740-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 6823790207740.

*NOMBRE COMERCIAL: —

*DIRECCIÓN: VD la capilla | MATRÍCULA MERCANTIL: —

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Nunchia

Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cuál: la capilla

TELÉFONOS: 3212415410. | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: Uniontemporalcas2026@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 902020740-1.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson Oveimar Girón Sanchez.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1739179 18.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kr 13 # 43-64.

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Yopal.

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: L-V de 9-2:30pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20-08-2025.			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	74,00%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

4637

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8).	(2)	1	0	— a — C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	(1)	0	En el area de preparación el piso no es liso, ni de facil limpieza, en el área de almacenamiento no es claro y las paredes presentan desprendimiento C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).	2	(1)	0	Techos de ofical acceso para procesos de limpieza y desinfeccion. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	(2)	0	Instalaciones sanitarias no propias sin. Vestier. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	(2,5)	0	Los equipos no cuentan con instrumento de medición de temperaturas. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 9 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	7	(3,5)	0	La tabla de picar se evidencia con daños fisicos C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3,5	0	— a — C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0	— a — C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 39, Numeral 6 y 7).	(7)	3,5	0	— a — C
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	4	(2)	0	La manipuladora de alimentos no cuenta en su carpeta con el plan de capacitaciones continuas. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

4638

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 69. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	(5)	2,5	0	— C — C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 1; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5, Artículo 35, Numeral 4).	(9)		0	— a — C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).	7	3,5	(0)	No cuentan con termometro en el Servicio de alimentación C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 18, Numeral 6 y 8. Artículo 33, Numeral 6).	4	(2)	0	Se evidencia una canastilla con un aseo de cocina larga cerca a la caneca sin tapa de los Residuos solidos. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 20, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 6. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).	(7)	3,5	0	— a — C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).	(4)	2	0	— a — C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).	4	(2)	0	El área de residuos sólidos no cuenta con tapas. sus respectivos recipientes. C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 20, Numeral 3).	(9)		0	— a — C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.2. Artículo 20 Numeral 1).	7	(3,5)	0	Se evidencia en el area de almacenamiento deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección. C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 20).	(2)	1	0	— a — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			27%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

4639

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
73,50 %		FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [x] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

—

Por parte del establecimiento:

—

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 17 del mes de Febrero del año 2026 en la ciudad de Yopal.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia Macias Cárdenas	NOMBRE:
CÉDULA: 1 016099327	CÉDULA:
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSC.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Gina Marcela Vega Tuay	NOMBRE:
CÉDULA: 1115965819	CÉDULA:
CARGO: ECONOMA	CARGO:

4640

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Nunchia, 17 de Febrero 2026.

Nombre del establecimiento: IE Soledad Camacho Roldan. Sede la capilla

Nombre del Producto: Granos del oriente – Lentejas

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			— a —
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			— a —
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.	X			— a —
No emplee palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			— a —
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			— a —
Contiene la lista de ingredientes.	X			— a —
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			Lentejas 2000gr.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			Empacado por: Jose A. y Gerardo E Zuluaga SAS. Granos del Oriente Tame – Casanare Colombia

25

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			lote 2100226 14:01
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DIA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			Vence 31 ene 2017 .
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			— a —
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	X			RS Verificado.
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	— a —
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	— a —
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			— a —

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaria de Salud de Casanare

Firma _____ Firma _____

Documento de identidad 1016099327 Documento de identidad 1115865819

Cargo Profesional de apoyo. Cargo Economa

254

9692

Casanare

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO: CASANARE | MUNICIPIO: Nunchia. | FECHA: 12/02/26.

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 225 | NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 85225000140

IDENTIFICACION DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURIDICA

*RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

*NOMBRE COMERCIAL: CE-IE Salvador Camacho Roldan Sede la Libertad.

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [ ] Número de Identificación Tributaria:

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] Número de documento:

IDENTIFICACION DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCION UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO: VD Vijagual.

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio: | Vereda: Vijagual.

Cuenca [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cual:

TELÉFONO: | FAX: | CELULAR: 321 2218410.

CORREO ELECTRÓNICO: unientemporalcas2026@gmail.com.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FISICA: Kr 15 # 48-64.

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: unientemporalcas2026@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | *DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare.

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Expendio de la carne	Venta Vía Pública	Puesto fijo o semifijo	
	Cafetería			Productos de la pesca		Puesto móvil o ambulante	
	Panadería y/o Pastelería		Grandes Superficies	Hipermercado / Supermercado		Establecimiento preparación de alimentos	
	Jugos, frutas y/o licuados		Preparación Alimentos	Bar sin/con baile		Establecimiento preparación de alimentos	
				Discoteca con/sin bar	Expendio Bebidas Alcohólicas		
Comedores	Preparación, cocción del alimento	X	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	Plazas de Mercado	Plaza de Mercado	
	Suministro, servicio de alimentos preparados (venta)			Refrigerado		Central de Abasto	

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercialización de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 20/06/25. | Último concepto sanitario emitido: Factible con requerimiento

Funcionario que realiza inscripción: NATALIA MAURINO CARDENAS

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se reciba el formulario:

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Heluna Gonzalez Sanchez | FIRMA:

CÉDULA: 1120472154 | EN CALIDAD DE: Economista

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: NATALIA MAURINO CARDENAS | FIRMA:

CÉDULA: 1019005327 | EN CALIDAD DE: PROFESIONAL DE APOYO

Se entrega copia al interesado.

4643

invima

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Casanare

CIUDAD: Nunchia. FECHA: 21/07/2026. ACTA N°: —

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [x] Cuál: Sede la libertad.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Casanare.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión temporal PAE Casanare 2026 - Lote Sector Corrocho Roldan
*CÉDULA / NIT: 901207440-1. *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 852259012074401.
*NOMBRE COMERCIAL: —
*DIRECCIÓN: VD Yopal. MATRÍCULA MERCANTIL: —
*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Nunchia.
Barrio [ ] Vereda [x] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Yopal.
TELÉFONOS: 3212418410 FAX: —
CORREO ELECTRÓNICO: Uniontemporalcas2026@gmail.com.
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare 2026.
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [x] Número de documento: 901207440-1.
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson Cesar Giral Sanchez.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [x] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1759178.
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 15 # 213-64.
*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Yopal.
*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: Lu a Dc 8 - 20 ... *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20-08-2025.	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	71,50%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique: -

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de Hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

4644

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8).	(2)	1	0	— C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	(1)	0	El mezon de evidencia con deprendimiento de ceramica en el área de preparacion C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Artículo 33, Numeral 4).	(2)	1	0	— C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11).	4	(2)	0	los instalaciones sanitarias no son propias del Servicio.. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	(2,5)	0	los equipos de congelación y refrigeración no cuentan con instrumento de medición de T° interno o externo. C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	(7)	3,5	0	— C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				4,5%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3,5	0	— C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0	— C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7).	(7)	3,5	0	— C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículo 12 y 13. Artículo 35).	4	(2)	0	Cuenta con un certificado de 4horas de inducción, BPM, PSO y aspectos contractuales pero no se evidencia el plan de capacitaciones. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

4645

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. *(Decreto 561 de 1984, Art. 88. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 2, 4 y 5 ; Artículo 36, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 631 y 835 de 2013).*	(5)	2,5	0	— — — C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 30, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4).*	(9)		0	— — — C
4.3	Manejo de temperaturas. *(Ley 9 de 1979, Artículo 282, 420. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).*	7	3,5	(0)	El establecimiento no cuenta con termómetro. C
4.4	Condiciones de almacenamiento. *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, (Numeral 9).*	4	(2)	0	Falta organización en el area de almacenamiento. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.3.1, 3.3.2 y 3.3.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8 Resolución 2115 de 2007, Artículo 8).*	(7)	3,5	0	— — — C
5.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).*	(4)	2	0	— — — C
5.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).*	4	(2)	0	Sin tapas los canecos C
5.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013 Artículo 26. Numeral 3).*	(9)		0	— — — C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1).*	(7)	3,5	0	— — — C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 19. Resolución 2674/2013 Artículo 26).*	2	(1)	0	Formatos de PSB mal diligenciados e incompletos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			35%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

4646

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
80,50 %		FAVORABLE	90-100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [ ] No [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

—

Por parte del establecimiento:

—

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 12 del mes de Febrero del año 2026. en la ciudad de Nunchia.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia Madero Cárdenas.	NOMBRE:
CÉDULA: 1016099827.	CÉDULA:
CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSC	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yolima Gonzalez contador	NOMBRE:
CÉDULA: 1120577154	CÉDULA:
CARGO: Economa	CARGO:

invima	FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO	Gobernación de Casanare

4647

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Nunchia, 12 de Febrero del 2026.

Nombre del establecimiento: IE Salvador Camacho Roldan Sede la Libertad.

Nombre del Producto: Mostaza -Zen.

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			— o —
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			— o —
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	— o —
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			— o —
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			Mostaza.
Contiene la lista de ingredientes.	X			— o —
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			Mostaza Zen. Cont. Neto 200gr.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			Fabricado por Frigorifico de la costa S.A.S. Nit 890.105.214-0 - cr 44 # 53-02 Barranquilla Colombia.

260

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

4648

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			12.
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			Vence 6 oct 26.
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			— o —
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente	X			PSA – 0003140 -2021.
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	— o —
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	— o —
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			— o —

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaría de Salud de Casanare

Firma _____ Firma _____

Documento de identidad 1016099827 Documento de identidad 1120472154

Cargo Profesional de apoyo Cargo Economía

261

4649

Casanare

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO: CASANARE | MUNICIPIO: Nunchia | FECHA: 12/02/26.

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 225 | NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 85225902020740

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURIDICA

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

NOMBRE COMERCIAL: CE-IE Salvador Camacho Roldan Sede Nueva Magisterio.

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 902020740-1.

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] | Número de documento:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCION UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO: VD magisterio.

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio: — | Vereda: Magisterio

Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Cuerpo [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cuál:

TELÉFONO: — | FAX: — | CELULAR: 321 241 5410

CORREO ELECTRÓNICO: unientemporalcas2026@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Kr 15 # 43-61.

DIRECCION DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: unientemporalcas2026@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | *DEPARTAMENTO DE UBICACIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Ensenada		Venta Vía Pública	Manipulación y almacenamiento	
	Cafetería			Producción de helados			Venta ambulante o estacionaria	
	Panadería y/o Pastelería		Stands Especiales	Heladería / Paletería			Almacenamiento preparación de alimentos	
	Asadero, Rotisería o Comidas rápidas		Supermercados Alimentos	Bar-restaurante			Almacenamiento preparación de alimentos	
	Fruterías			Tienda de barrio		Expendio Bebidas Alcohólicas		
Otros (cuáles)	Preparación de alimentos en el sector	X	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura controlada		Plazas de Mercado	Plaza de Mercado	
	Establecimientos de reclusión (URPAS)			Bodega de frío			Central de Abasto	

Nota: Este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercialización de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 4/04/25. | Ultimo concepto sanitario emitido: Favorable con requerimientos.

Funcionario que realiza inscripción: NATALIA MADERO CARDENAS

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Nuler Peña | FIRMA: Nuler Peña

CÉDULA: 1006445589 | EN CALIDAD DE: manipuladora

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: NATALIA MADERO CARDENAS | FIRMA:

CEDULA: 1016009327 | EN CALIDAD DE: PROFESIONAL DE APOYO

Se entrega copia al interesado.

26

4650

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Nunchia | FECHA: 12/02/26. | ACTA N°: —c—

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál: Sede Nueva Magsito.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026. - Te Calendor Carracho Boldan.

*CÉDULA / NIT: 901202940-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: [illegible]

*NOMBRE COMERCIAL: —c—

*DIRECCIÓN: VD magsito | MATRÍCULA MERCANTIL: —c—

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Nunchia

Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: magsito

TELÉFONOS: 321 241 5410. | FAX: —c—

CORREO ELECTRÓNICO: uniontemporal003026@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 901202940-1.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson Oeimar Cirón Sanchez.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1709171[illegible].

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr. 15 # 23-64.

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Yopal

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: Lun de 8-1:30pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	04-04-2025			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	78,50%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	Y		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: - Especifique: -

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a evaluar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

4657

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2,3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6).	(2)	1	0	— C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	(1)	0	Pisos y paredes de material no sanitario. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8 Artículo 33, Numeral 4).	(2)	1	0	— C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32. Numeral 9 y 11).	4	(2)	0	los instalaciones sanitarias no son propias del establecimiento. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	(2,5)	0	No cuentan con instrumento de medición. C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 6, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 034 y 835 de 2013).	7	(3,5)	0	El servicio no cuenta con tabla de picar. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12)	(7)	3,5	0	— C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0	— C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 38. Artículo 35. Numeral 5 y 7).	(7)	3,5	0	— C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 38).	4	(2)	0	No cuentan con Plan de capacitación para vigencia 2026. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

4652

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 69. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 36, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 883, 4142 y 4143 de 2012; 034 y 035 de 2013).	(5)	2,5	0	— C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4).	(9)		0	— C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).	7	3,5	(0)	El Servicio de alimentación no cuenta con instrumento de medición de T°. C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 8).	(4)	2	0	— NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 39, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).	(7)	3,5	0	— C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 9 y 10).	(4)	2	0	— C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).	4	(2)	0	Cuenta con una unica canasta. pero sin tapa C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3).	(9)		0	— C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1).	(7)	3,5	0	— C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26).	2	(1)	0	Se evidencia deficiencia en el diligenciamiento de formatos. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			30	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

4653

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
79,00%		FAVORABLE	90-100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 12 del mes de Febrero del año 2026 en la ciudad de Yopal.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia Madero C	NOMBRE:
CÉDULA: 1076099327	CÉDULA:
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSC	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Nuver Pena	FIRMA:
NOMBRE: Nuver Pena	NOMBRE:
CÉDULA: 1006405369	CÉDULA:
CARGO: manipuladora	CARGO:

1654

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Nunchia, 12 de Febrero del 2026

Nombre del establecimiento: It Salvador Camacho Roldan Sede. Nueva Magrita

Nombre del Producto: Panela Mantequillera

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			—
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			—
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	—
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			—
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, esto se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			Panela
Contiene la lista de ingredientes.	X			—
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			Panela Mantequillera Distrimay C.I.S. Peso neto 250gr.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			Comercializado por: Distrimay C.I.S. Cambito Santander.

1654

Invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			lote 28/01/26.
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			vence 28/07/26.
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			—
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.			X	—
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	—
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	—
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			—

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaria de Salud de Casanare

Firma Jenny Perez

Documento de identidad 1006405589

Cargo manipuladora

Firma [illegible]

Documento de identidad 1016099327

Cargo Profesional de apoyo

4656

Casanare

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO: CASANARE | MUNICIPIO: Nunchía | FECHA: 16/02/26

CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 225 | NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 85225202607409

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

NOMBRE COMERCIAL: CE-JESalvador Carreño Roldan Sede Pechiegal

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 902020748-1.

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: —

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO: —

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] | Número de documento: —

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCIÓN/UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: VD Pechiegal.

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio: — | Vereda: Pechiegal

Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Conglomerado [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cuál: —

TELÉFONO: — | FAX: — | CELULAR: 3212916410.

CORREO ELECTRÓNICO: unionTemporal2026@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Kr 13 # 48-64.

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: UnionTemporalCasanare@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | *DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Expendio	Venta Vía Pública	Ventas fija o estacionaria	
	Cafetería			Productos de la panadería		Ventas móvil o ambulante	
	Panadería y/o Repostería		Expendio Especiales	Alimentos preparados y/o empacados		Establecimientos con preparación de alimentos	
	Asadero, Rotisería y/o Heladería		Expendio Ambulante	Expendio móvil		Establecimientos con preparación de alimentos	
				Expendio refrigerio	Expendio Sobre Ruedas		
Comedores	Programas sociales del estado	X	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	Plazas de Mercado	Plaza de Mercado	
	Comedores comerciales o particulares (varios)			Cedro de frío		Central de Abastos	

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Diligenciado por la Secretaría de la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 2018/25. | Último concepto sanitario emitido: Favorable con requerimiento

Funcionario que realiza inscripción: NATALIA MADERO CARDONAS

OBSERVACIONES:
Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

—

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

—

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Yuliana Tavera. | FIRMA: Yuliana Tavera.

CÉDULA: 1109295836. | EN CALIDAD DE: manipuladora

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)

NOMBRE COMPLETO: NATALIA MADERO CARDONAS | FIRMA: —

CÉDULA: 1018500327 | EN CALIDAD DE: PROFESIONAL DE APOYO

Se entrega copia al interesado.

2 de 2

4657

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Casanare

CIUDAD: Nunchía FECHA: 16 02 2026 ACTA N°: —

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Frutería ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☒ Cuál: Sede Pedregal.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión temporal PAE Casanare 2026 - IE Salvador Camacho Roldán.

*CÉDULA / NIT: 901510740-1 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 8322590107401.

*NOMBRE COMERCIAL: —

*DIRECCIÓN: VD Pedregal MATRÍCULA MERCANTIL: —

*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Nunchía

Barrio ☐ Vereda ☒ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐ Otro ☐ Cuál: Pedregal

TELÉFONOS: 3212415410. FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: Unontemporalcas 2026@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 901510740-1.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson oswaldo Cuervo Sánchez.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento: 1.333.118.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kr 15 # 43-64.

*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Yopal

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: Lun de 9-1pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20-08-2025.			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	82,00%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: - Especifique: -

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A) Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

4658

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 32, Numeral 8).	2	(1)	0	En el comedor no se evidencian mallas Protectoras.	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	(2)	1	0	— o —	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).	(2)	1	0	— o —	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4. Artículo 32, Numeral 9 y 11).	(4)	2	0	— o —	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	(2,5)	0	Los equipos de refrigeración y congelación no cuentan con instrumento de medición de T°.	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34, Artículo 35, Numeral 6 y 10, Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	(7)	3,5	0	— o —	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9,5%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11: Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3,5	0		C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0		C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 36, Numeral 6 y 7)	(7)	3,5	0		C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	4	(2)	0	No presenta plan de capacitaciones	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.	

4659

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas o insumos.** (Decreto 561 de 1984, Art. 68, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 36, Numerales 1, 2 y 7. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 603, 4142 y 4143 de 2012; 934 y 835 de 2013).	(6)	2,5	0	— e — C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4)	(9)		0	— e — C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).	7	3,5	(0)	El Servicio no cuenta con termometro C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 6).	(4)	2	0	— e — NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18-1	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).	(7)	3,5	0	— e — C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).	(4)	2	0	— e — C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 5, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 16, Numeral 11).	4	(2)	0	Cuenta con 2 recipientes sin tapas. C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 16, Numeral 3).	(9)		0	— e — C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.6. Artículo 26 Numeral 1).	(7)	3,5	0	— e — C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26)	(2)	1	0	— e — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8-1	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

4660

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
85,50%		FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [x] Cual: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

—

Por parte del establecimiento:

—

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 16 del mes de Febrero del año 2026 en la ciudad de Yopal.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia Madero Cardero	NOMBRE:
CEDULA: 1016099827	CÉDULA:
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSC	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Milena Tavera	FIRMA:
NOMBRE: Milena Tavera	NOMBRE:
CÉDULA: 1109458836	CÉDULA:
CARGO: Manipuladora.	CARGO:

4664

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Nunchia, 16 de Febrero del 2016.

Nombre del establecimiento: IE Salvador Camacho Roldan sede pedregal.

Nombre del Producto: Spaghettis - la niese

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			— a —
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			— a —
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	— a —
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			— a —
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			Spaghettis.
Contiene la lista de ingredientes.	X			— a —
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			la niese - Spaghettis. contenido neto 250gr.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			Producido y empacado por: Molinos del atlantico SAS Industria colombiana. Barranquilla - Colombia

221

4662

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Casanare

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			lote 17 2h15:20.
Especifica de forma visible, legible o indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			Vence 20/Nov/26.
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			— c —
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	X			RSA-0023329-2023.
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	— c —
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	— c —
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			— c —

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaria de Salud de Casanare

Firma Milena Tavera. Firma

Documento de Identidad 1109295836 Documento de Identidad 1016099329.

Cargo Manipuladora. Cargo Profesional de apoyo.

2

4663

Casanare

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO	CASANARE	MUNICIPIO	Nunchía	FECHA	16/02/26
CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO	85	CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO	225	NUMERO DE INSCRIPCION	85225[illegible]0740

IDENTIFICACION DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL	Unión Temporal PAE Casanare 2026
NOMBRE COMERCIAL	C.E.I.E Sabrosito Comercio Roldan Sede Puerto Payero
*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NIT X — Número de Identificación Tributaria: 901020740-1

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO	—
NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO	—
*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	C.C. ☐ C.E ☐ — Número de documento: —

IDENTIFICACION DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información aportada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCION UBICACION DEL ESTABLECIMIENTO	VD Puerto Payero						
Rural	X	Urbano	☐	Barrio	—	Vereda	Puerto Payero
Comuna	☐	Localidad	☐	Sector	☐	Corregimiento	☐	Caserío	☐	UPZ	☐
Otro	☐	Cual:	—				
TELÉFONO	—	FAX:	—	CELULAR:	321 291 5410		
CORREO ELECTRÓNICO	unientemporalcasa1226@gmail.com						
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FISICA	Kr 13 # M3-64.						
DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA	unientemporal2026@gmail.com			Autoriza la notificación electrónica?	SI X	NO ☐	
*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Yopal	*DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN	Casanare				

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto.

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Expendio		Venta Vía Pública	Puesto fijo o semifijo				
	Cafetería			Productos de la pesca			Puesto móvil o ambulante				
	Panadería y/o Pastelería		Comidas Rápidas	Alimentos preparados / Supermercados			Comercializa en preparación de alimentos				
	Jugos, Frutería y/o Heladería		Bares	Bebidas varias			Actividades con preparación de alimentos				
Comedores	Programas sociales del estado	X	Almacenamiento	Almacenamiento de Alimentos		Expendio Bebidas Alcohólicas					
	Colectivos (escolares, empresariales, universidades, etc)			Almacenamiento de Bebidas		Plazas de Mercado	Puesto de Mercado				
				Outro: Cual?			Central de Abastos				

Nota: este formulario no aplica para comercialización y Expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercialización de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su comercialidad específica o donde que los modifique o sustituya (Resolución 3703 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD
(Esta sección debe ser diligenciada por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud?	SI X	NO ☐	
Fecha de última inspección:	2018/12/5	Ultimo concepto sanitario emitido:	Favorable con requerimiento
Funcionario que realiza inscripción:	NATALIA MADIERO CARDENAS		

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

—

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

—

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Alix Jared Ortiz Ayala	FIRMA: Alix Jared Ortiz
CÉDULA: 1118334482	EN CALIDAD DE: Ecónoma
RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud - ETS)	
NOMBRE COMPLETO: NATALIA MADIERO CARDENAS	FIRMA: [illegible]
CEDULA: 1015989127	EN CALIDAD DE: PROFESIONAL DE APOYO

Se entrega copia al interesado.

226

4664

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Nunchia. FECHA: 16/02/2026 ACTA N°: —

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál: Sede Roberto Payero.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026 - IE Salvador Camacho Roldan.

*CÉDULA / NIT: 901026740-1 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 852259000740

*NOMBRE COMERCIAL: —

*DIRECCIÓN: VD Roberto Payero. MATRÍCULA MERCANTIL: —

*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Nunchia

Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Roberto Payero

TELÉFONOS: 321 241 5410. FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: unionTemporalcas2026@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 901026740-1.

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson Quemar Giron Sanchez.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1759717B

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kr 15 # 43-64.

*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Yopal.

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: Lun de 9:30 a 2pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	20-08-2025.	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	95,00%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRACTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] Especifique: -

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Critico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS	
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6).	2	(1)	0	las rejillas de ventilación en el área de almacenamiento no cuentan con mallas protectoras en la parte externa.	C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	(1)	0	En el área de preparación y comedor el piso y las paredes no son de color claro, asperas, no absorbentes, de material no sanitario.	C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).	(2)	1	0	—	C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11).	4	(2)	0	Instalaciones sanitarias compartidas con los estudiantes, en condiciones optimas.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.	

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	(2,5)	0	El establecimiento no cuenta con instrumento que permita la medición de las Temperaturas.	C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 6 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	7	(3,5)	0	La tabla de cortar no es lisa con grietas, los cuchillos con mango de madera y la estufa con corrosión.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.	

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3,5	0	—	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0	—	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 30. Artículo 35, Numeral 5 y 7).	(7)	3,5	0	—	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	4	(2)	0	No cuenta en la carpeta con plan de capacitaciones.	C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.	

4666

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 89. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013).	(5)	2,5	0	— C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 8; Artículo 35, Numeral 4).	(9)		0	— C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 283, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 18, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).	7	3,5	(0)	El establecimiento no cuenta con Termometro. C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9).	4	(2)	0	Falta organización en el área de almacenamiento (neveras). NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16/4	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 25, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 6).	7	(3,5)	0	No cuentan con tanque de almacenamiento, el agua es segura y se hierve para preparar los alimentos. C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).	(1)	2	0	— C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 10, Numeral 11).	4	(2)	0	los recipientes para la recolección de residuos solidos estan sin tapa C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3).	(9)		0	— C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5, Artículo 26 Numeral 1).	(7)	3,5	0	— C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 19. Resolución 2674/2013 Artículo 28).	(2)	1	0	— C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			5/5	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

4667

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Señalarlo con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
73,50 %		FAVORABLE	80-100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [ ] No [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

—

Por parte del establecimiento:

—

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 16 del mes de Febrero del año 2016. en la ciudad de Yopal.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia Montero Cardona	NOMBRE:
CÉDULA: 1016094327	CÉDULA:
CARGO: Profesional de apoyo	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSC	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Alix Jhoana Ortiz	NOMBRE:
CÉDULA: 1118532482	CÉDULA:
CARGO: Economa	CARGO:

280

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare NIT:892099216-4

4668

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Yopal, 16 de febrero 2026.

Nombre del establecimiento: IE Salvador Camacho Roldan Sede Puerto Rondero.

Nombre del Producto: condimentos la manita

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			— " —
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar à apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			— " —
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	— " —
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto	X			— " —
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			Achiote Molido.
Contiene la lista de ingredientes.	X			— " —
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			Condimento Achiote Peso neto 20gr.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			Reempacado por: Inversiones Casa 345 Cra 69C #31-72 Sur. Bogotá DC.

281

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

4669

Gobernación de Casanare

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			lote 0102.
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			Vence 01 2028.
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			— o —
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	X			NSA-0009 1/10-2019.
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	— o —
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	— o —
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			— o —

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaria de Salud de casanare

Firma [signature] Firma Alix Sanchez

Documento de identidad 1016099327. Documento de identidad 1118538482

Cargo Profesional de apoyo. Cargo Economa

202

4670

Invima

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO: Casanare | MUNICIPIO: Nunchía. | FECHA: 18/02/26

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 225 | NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 85225010874.

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Esta sección debe ser diligenciada con la información del establecimiento, el responsable de la inscripción del sujeto o del establecimiento)

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026

NOMBRE COMERCIAL: CE-IF Salvador Camacho Roldan Sede Sagrado Corazón de Jesús.

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 901020740-1.

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] | Número de documento:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO
(Información del establecimiento, y/o información del sujeto responsable de la inscripción del establecimiento)

*DIRECCIÓN UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: VD Betania.

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio: | Vereda: Betania.

Corregimiento [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro: [ ] | Cual:

TELÉFONO: | FAX: | CELULAR: 321 241 5410.

CORREO ELECTRÓNICO: unontemporalcas2026@gmail.com.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Kr 15 #43-64.

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: unontemporalcas2026@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | TERRITORIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparación de Alimentos	Restaurantes		X	Expendio Alimentos	Expendio	Venta Vía Pública	Puesto Fijo o semifijo
	Cafeterías				Producción de la pasta		Puesto móvil o ambulante
	Panadería y/o Pastelería			Grandes Superficies	Supermercados y Hipermercados		Establecimiento preparación de alimentos
	Heladería y/o Fuentes de Soda			Expendio Alimentos	Tienda de barrio		Establecimiento preparación de alimentos
Consumidores	Programas sociales del estado				Panadería refrigerio	Expendio Bebidas Alcohólicas	
	Establecimientos educativos (colegios)			Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente	Plazas de Mercado	Plaza de Mercado
					Bodega de frío		Pabellón de Alimentos

Nota: El establecimiento no podrá dar funcionamiento y ejercer su oficio, ni prestar servicios, comercializar o consumir alimentos sin estar inscritos con los formularios de su normatividad específica o donde que los modifique o sustituya (Resolución 3163 de 2013 y Decreto 1500 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

¿El establecimiento ha sido objeto de visita por la Entidad Territorial de Salud? SI [X] NO [ ]

¿El establecimiento ha sido previamente inscrito por la entidad territorial de salud?

Fecha de última inspección: 4-09-25 | Último concepto sanitario emitido: Favorable con requerimiento

Funcionario que realiza inspección: Claudia Vargas Pinto.

OBSERVACIONES:

Persona de la autoridad sanitaria que recibe el formulario:

Por parte del representante de la inscripción del sujeto o establecimiento:

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Angie Julieth Carvajal Rojas | FIRMA: | EN CALIDAD DE: Ebanista

CÉDULA: 1118535938

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud)

NOMBRE COMPLETO: Natalia Madero Quintero | FIRMA: | EN CALIDAD DE: Profesional de apoyo.

CÉDULA: 1094 [illegible]

Se entrega copia al interesado.

2

4677

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Nunchía | FECHA: 20/02/26. | ACTA N°: —

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante ☐ Cafetería ☐ Panadería ☐ Fruteria ☐ Comidas rápidas ☐ Comedores ☒ Cuál: Sede Sagrado Corazón de Jesús.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Casanare.

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026 - IE Salvador Camacho Roldan.

*CÉDULA / NIT: 900207740-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 852549020740

*NOMBRE COMERCIAL: —

*DIRECCIÓN: Vd Betania. | MATRÍCULA MERCANTIL: —

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Nunchía.

Barrio ☐ Vereda ☒ Comuna ☐ Localidad ☐ Sector ☐ Corregimiento ☐ Caserío ☐ UPZ ☐

Otro ☐ Cuál: Betania.

TELÉFONOS: 321 241 8410. | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: Uniontemporalcas2026@gmail.com.

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare. 2026.

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☐ C.E. ☐ NIT ☒ Número de documento: 900207740-1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson Quemar Girón Sanchez.

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. ☒ C.E. ☐ NIT ☐ *Número de documento: 1.759.911.918.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Cr 15 # 13 - 62.

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Yopal.

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: Lun de 9-2pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	1-04-2025.			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	74,00%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO - Especifique: -

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

4672

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6).	2	(1)	0	Se evidencia la estufa mal ubicada en relación con la conexión de gas, generando un riesgo, como tambien las ventanas no son de material sanitario y sin mallas protectoras. C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	(1)	0	El mesón presenta desprendimiento de cerámica, afectando las condiciones higienico-sanitarias del area. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).	(2)	1	0	— C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 8 y 11).	4	(2)	0	No cuentan con instalaciones sanitarias propias del servicio. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 5, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	(2,5)	0	El establecimiento no cuenta con instrumentos de medicion de T°, Asimismo la nevera del area de refrigeracion presenta fallas en su funcionamiento. C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	7	(3,5)	0	La tabla de picar, los cuchillos y platos no son de material sanitario. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3,5	0	— C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(2)	1	0	— C
3.3	Prácticas Higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7).	(7)	3,5	0	— C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 34)	4	(2)	0	No cuentan con plan de capacitacion. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

4673

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. *(Decreto 601 de 1984, Art. 69. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005 Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 631 y 635 de 2013).*	(5)	2,5	0	— e — C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4)*	(9)		0	— o — C
4.3	Manejo de temperaturas. *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).*	7	3,5	(0)	No cuentan con instrumento de medición para el control de Temperaturas C
4.4	Condiciones de almacenamiento. *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9).*	(4)	2	0	— e — NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 2.1, 3.3, 3.5, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4 Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007. Artículo 9).*	(7)	3,5	0	— e — C
5.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).*	(4)	2	0	— e — C
5.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 6, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).*	4	(2)	0	No cuentan con recipientes tapados. en la zona de residuos Solidos, Solo Bolsas. C
5.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013 Artículo 28, Numeral 3).*	(9)		0	— e — C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1).*	(7)	3,5	0	— e — C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007. Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26).*	(2)	1	0	— e — C
	CALIFICACIÓN DEI BLOQUE			31%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

4674

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
79,00%		FAVORABLE	90-100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [Y] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

—

Por parte del establecimiento:

—

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 20 del mes de Febrero del año 2026. en la ciudad de Yopal.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia Madero C.	NOMBRE:
CÉDULA: 1016099827.	CÉDULA:
CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSC.	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Sergio Julian Cervajal R.	NOMBRE:
CÉDULA: 1118535038	CÉDULA:
CARGO: economa.	CARGO:

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Casanare

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Nunchía, 20 de Febrero del 2026.

Nombre del establecimiento: I.E Salvador Camacho Roldan. Sede Sagrado Corazón de Jesus

Nombre del Producto: Carne de Res para guisar Magra - Fríoparnes S.A.S.

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			— o —
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			— o —
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	— o —
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			— o —
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			Carne de res magra.
Contiene la lista de ingredientes.			X	— o —
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			Carne de res para guisar Peso neto 500gr.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o mempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			Fabricado por: Fríoparnes S.A.S, Cod: 085 DM1. Dirección Kr 56 # 62-86 Medellin, Colombia

298

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

467

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			lote: 0302124
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números -- mes con las tres primeras letras o en forma numérica -- año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			Vence: 03/jun/26.
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			— o —
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.			X	— o —
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	— o —
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	— o —
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			— o —

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaria de Salud de Casanare

Firma _____ Firma _____

Documento de identidad 1016099827. Documento de identidad 1118533938

Cargo Profesional de apoyo. Cargo Economa.

289

4677

invima

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Casanare

DEPARTAMENTO: Casanare | MUNICIPIO: Nunchía | FECHA: 29/02/26

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 225 | NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 85225-1000740

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO

(Solo se debe diligenciar esta información cuando el formulario se utilice para la inscripción de un sujeto o establecimiento)

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

NOMBRE COMERCIAL: UT - PAE Salvador Camacho Aldana Sede San Juan de Cofradía.

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 901202740-1.

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: —

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO: —

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] | Número de documento: —

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO

(Esta sección debe ser diligenciada con la información suministrada por el responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

*DIRECCIÓN UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: VD Cofradía

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio: — | Vereda: Cofradía.

Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Chip [ ] | Cuál: —

TELÉFONO: — | FAX: — | CELULAR: 321 241 5410.

CORREO ELECTRÓNICO: unionTemporal2026@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Cr 13 # 13-61.

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: unionTemporal2026@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | *DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Expendio		Venta Vía Pública	Persona fija o ambulante	
	Cafetería			Productos de la pesca			Puesto fijo o ambulante	
	Panadería y/o Pastelería		Operador Aeroportuario	Operador Aeroportuario / Concesionario			Elaboración sin preparación de alimentos	
	Asadero, Rotisería y/o Heladería		Ensamble Alimentos	Ensamble manual			Fabricación y/o preparación de alimentos	
				Ensamble prolongado		Expendio Bebidas Alcohólicas		
Comedores	Preparación servicios de comedores	X	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura de Refrig.		Plazas de Mercado	Plazas de Mercado	
	Cocina única comedores o preparación de ALIMENTOS			Bodega de frío			Central de Abasto	

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles y otros establecimientos de venta de alimentos donde el mismo establezca con los formularios de su competencia específica o donde que los manejos o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1500 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

(Este bloque solo se diligencia por la Entidad Territorial de Salud)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 02/04/25 | Último concepto sanitario emitido: Favorable con requerimientos

Funcionario que realizó la visita: Nicolás Arias Pinzón.

OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se recibe el formulario:

—

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

—

DILIGENCIADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Carol Vanessa Montañez Avella | FIRMA: Carol Montañez

CÉDULA: 1.116.670.239 | EN CALIDAD DE: Manipuladora de alimentos

RECIBIDO POR: (Funcionario de la Entidad Territorial de Salud (ETS))

NOMBRE COMPLETO: Nicolás Pinzón Cárdenas | FIRMA: [signature]

CÉDULA: 1.116.669.932 | EN CALIDAD DE: Profesional de apoyo

Sistema Nacional de Inspección

240

4678

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Casanare

CIUDAD: Nunchía | FECHA: 23/02/2026 | ACTA N°: —o—

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [V] Cuál: Sede San Juan de Cofradía

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026 IE Salvador Camacho Roldan.
*CÉDULA / NIT: 901202940-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: [illegible]
*NOMBRE COMERCIAL: —o—
*DIRECCIÓN: KR 15 Cofradía | MATRÍCULA MERCANTIL: —o—
*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Nunchía
Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Cofradía.
TELÉFONOS: 321 241 6410 | FAX: —o—
CORREO ELECTRÓNICO: uniontemporal2026.@gmail.com.
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare 2026.
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 901202940-1.
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson Oswaldo Girón Sanchez.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 17 601 718
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: KR 15 # 42-64.
*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Yopal
*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: Lav 9:30 - 12:30pm | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 2

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	2-04-2025.			% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	72,50%
		FAVORABLE			
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO - Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

4679

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6).	(2)	1	0	// C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	(1)	0	Se evidencia desprendimiento de la pintura en la parte inferior de la pared contigua al area del fogon. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8, Artículo 33, Numeral 4).	(2)	1	0	// C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11)	4	(2)	0	El servicio cuenta con unidad sanitaria Propia; Sin embargo, actualmente se encuentra fuera de Servicio. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				7%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34)	5	(2,5)	0	Los equipos de conservación y almacenamiento no cuentan con instrumento de medición de temperatura. C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 652, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	7	(3,5)	0	La "Tabla de picar se encuentra en mal estado y con presencia de deterioro en su superficie. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				6%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12)	(7)	3,5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36, Artículo 35, Numeral 5 y 7).	(7)	3,5	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	4	(2)	0	Cuenta con un cronograma certificado de 4h. en el mes de enero, pero no con el plan de capacitaciones. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				18%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

4680

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. (Decreto 561 de 1984, Art. 59. Resolución 2674/2013, Artículo 10, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	(5)	2,5	0	// C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 6; Artículo 35, Numeral 4)	(9)		0	// C
4.3	Manejo de temperaturas. (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).	7	3,5	(0)	El establecimiento NO cuenta con termómetro para el control y verificación de temperaturas en los procesos de almacenamiento y manejo de los alimentos. C
4.4	Condiciones de almacenamiento. (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9).	(4)	2	0	// NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3. Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).	(7)	3,5	0	// C
5.2	Residuos líquidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).	(4)	2	0	// C
5.3	Residuos sólidos. (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).	(4)	2	0	// C
5.4	Control integral de plagas. (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3).	(9)		0	// C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1).	7	(3,5)	0	Se evidencia deficiencia en los procesos de limpieza y desinfección en los bordes y marcos de los ventanas del área de preparación. C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. (Decreto 1575 de 2007, Artículo 19. Resolución 2674/2013 Artículo 26).	(2)	1	0	// C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			29,5%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

4687

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
78,50 %		FAVORABLE	90-100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	— 0 —
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	— 0 —

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [ ] NO [X] Cuál: — 0 —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

— 0 —

Por parte del establecimiento:

— 0 —

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y notificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 23 del mes de Febrero del año 2026. en la ciudad de Manchita.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia Medero C.	NOMBRE:
CÉDULA: 1016CC19 829.	CÉDULA:
CARGO: Profesional de apoyo.	CARGO:
INSTITUCIÓN: SSC	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Carol Montañez	FIRMA:
NOMBRE: Carol Vanessa Montañez Avila	NOMBRE:
CÉDULA: 1.116.690.238	CÉDULA:
CARGO: Economa	CARGO:

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

1682

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Yopal, 23 de Febrero del 2026.

Nombre del establecimiento: IE. Salvador Camacho Roldan sede San Juan de Cotrocia.

Nombre del Producto: leche en polvo - Miramonte

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			//
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento	X			//
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	//
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			//
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			leche en polvo entera
Contiene la lista de ingredientes.	X			//
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			Miramonte - leche en polvo Cont Neto 380gr.
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			Empacado por: Indanilo S.A.S / Parque Industrial comercial provincia de Soto II / Cl 98 # 11w-250 Bod 16 / Tel 6378805 / Bucaramanga - Santander.

215

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare NIT:892099816-6

4683

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			lote: 1402265805
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			Vence: 02/2027.
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			"
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	X			RSA - 0021328 - 2022.
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	"
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	"
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			"

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaría de Salud de Casanare

Firma Oriol Montañez

Documento de identidad 1.116.690.238

Cargo Economista

Firma

Documento de identidad 1016094321.

Cargo Profesional de apoyo.

296

4684

invima

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN Y CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

Casanare

DEPARTAMENTO: Casanare | MUNICIPIO: Nunchía. | FECHA: 24/02/26.

CÓDIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CÓDIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 225. | NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 85225902020740

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026.

NOMBRE COMERCIAL: C.E - IE Salvador Garrocho Roldan Sede Tamarra.

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 902020740 - 1.

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

NOMBRES DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] | Número de documento:

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO

*DIRECCIÓN/UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: VD Tamarra.

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio: | Vereda: Tamarra.

Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cuál:

TELÉFONO: | FAX: | CELULAR: 321 241 5940.

CORREO ELECTRÓNICO: unión-temporal-pae2026@gmail.com.

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Cr 15 # 43 - 64.

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: unión-temporal-pae2026@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: yopal | *DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto:

Preparación Alimentos	Mesonero		Expendio Alimentos	Restaurante		Venta Vía Pública	Puesto fijo o semifijo	
	Cafetería			Panadería (Venta de la panadería)			Panadería fija o ambulante	
	Panadería y/o Pastelería		Comidas Especializadas	Heladería y/o Paletería			Distribución con preparación de alimentos	
	Asadero, Rotisería y/o Heladería			Comidas rápidas			Actividades con preparación de alimentos	
			Expendio Alimentos	Minimercado/Tienda de barrio		Expendio Bebidas Alcohólicas		
Otras Actividades	Programas sociales del estado	X		Expendio de alimentos preparados		Plazas de Mercado	Plaza de mercado	
	Cocinas comunitarias o populares (ollas)		Alimentos especiales	Tienda de Río			Unidad de Abasto	

Nota: Esta información no aplica para Almacenamiento y Expendios de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano. Estos deben inscribirse con los formularios de su especialidad específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3768 de 2013 y Decreto 1880 de 2011).

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: octubre/25 | Último concepto sanitario emitido: Favorable con requerimientos

Funcionario que realiza inscripción: Claudia Vargas Mojica

OBSERVACIONES:

Por parte de la autoridad sanitaria cuando se reciba el formulario:

Por parte del responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento:

ENTREGADO POR (responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento):

NOMBRE COMPLETO: Lucy Maryuly Arbagaya. | FIRMA:

CÉDULA: 1115690893 | EN CALIDAD DE: Economa.

RECIBIDO POR (Funcionario Entidad Territorial de Salud / ETS):

NOMBRE COMPLETO: | FIRMA:

CÉDULA: | EN CALIDAD DE:

Si no hay espacio, continúe en el reverso

247

4685

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

Casanare

CIUDAD: Yopal. FECHA: 24/02/2026. ACTA N°: —o—

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ]
Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál: Sede Temporal

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026 - IE Salvador Camacho Roldan
*CÉDULA / NIT: 901202940-1 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 8523902202940
*NOMBRE COMERCIAL: —o—
*DIRECCIÓN: V/D Temporal MATRÍCULA MERCANTIL: —o—
*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Yopal.
Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]
Otro [ ] Cuál: Temporal.
TELÉFONOS: 321 291 6410 FAX: —o—
CORREO ELECTRÓNICO: uniontemporal2026@gmail.com
NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare 2026.
DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 901202940-1.
*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson Oswaldo Giron Sanchez.
*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 17.591.718.
*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kr 15 # 43-64.
*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Yopal.
*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: Lao de 9-1 pm. *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1.

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	3-04-2025	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	78,50%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERES EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO: - Especifique: -

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

4686

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.5.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6).	(2)	1	0	— o — C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1. 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	(1)	0	El piso presenta una grieta y no es de color claro. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).	(2)	1	0	— o — C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11).	4	(2)	0	Se evidencia que el servicio sanitario esta limpio y aseado, pero dichas instalaciones no cumplen la normatica debido a que no son independientes para el personal del servicio de alimentación. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			7%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8. Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	(2,5)	0	La nevera del establecimiento no cuenta con instrumento que permita la medición de las temperaturas. C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 6, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 6 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013).	7	(3,5)	0	Algunas ollas no se encuentran en buen estado, presentan deterioro por uso y corrosión en su superficie. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3,5	0	C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0	C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 35. Artículo 35, Numeral 5 y 7).	(7)	3,5	0	C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	4	(2)	0	La ecónoma no cuenta ni conoce el Plan de capacitaciones. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			18%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

4687

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	Control de materias primas e insumos. *(Decreto 561 de 1984, Art. 80, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 38, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).*	5	(2,5)	0	La granadera presentaba demo evidente, con magolladuras y deterioro en la integridad de la cáscara. C
4.2	Prevención de la contaminación cruzada. *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 6, Artículo 35, Numeral 4).*	(9)		0	— o — C
4.3	Manejo de temperaturas. *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).*	7	3,5	(0)	No cuenta con termometro para el control y verificación de temperaturas en los procesos de almacenamiento y/o preparación. C
4.4	Condiciones de almacenamiento. *(Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 8. Artículo 33, Numeral 9).*	(1)	2	0	— o — NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	Suministro y calidad de agua potable. *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 3).*	(7)	3,5	0	— o — C
5.2	Residuos líquidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 16).*	(4)	2	0	— o — C
5.3	Residuos sólidos. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).*	4	(2)	0	No disponen de canecas o recipientes adecuados para la recolección de residuos solidos. C
5.4	Control integral de plagas. *(Resolución 2674/2013 Artículo 28, Numeral 3).*	(9)		0	— o — C
5.5	Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.6; Artículo 26 Numeral 1).*	(7)	3,5	0	— o — C
5.6	Soportes documentales de saneamiento. *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26).*	(2)	1	0	— o — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			31%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

4688

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
77,50 %		FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	—
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	—

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [X] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

—

Por parte del establecimiento:

—

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 24 del mes de Febrero del año 2026. en la ciudad de Nunchía.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Natalia Macbeth (aldana)	NOMBRE:
CÉDULA: 1016099827	CÉDULA:
CARGO: Profesional Abogada	CARGO:
INSTITUCIÓN: ESE	INSTITUCIÓN:

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luis Marquez Arbeláez	NOMBRE:
CÉDULA: 1115690663	CÉDULA:
CARGO: Economa.	CARGO:

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Gmail

Seguimiento Plan de mejora IVC SABANALARGA

1 mensaje

9 de marzo de 2026 a las 12:00

PAE <pae@sedcasanare.gov.co>
Para: interventoriaesgpae <interventoriaesgpae@gmail.com>

Buenos días,

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
R/L Contrato de Consultoría No. INTERNO 0351 DE 2026
Email: interventoriaesgpae@gmail.com
Yopal Casanare

Cordial saludo

Se envía actas de IVC para su respectivo seguimiento a los planes de mejora de las IE visitadas en el municipio de Sabanalarga por secretaria de salud vigencia 2026.

Atentamente,

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Secretaría de Educación de Casanare
Tel: (8) 633 6339 ext 1211
Cra 20 No. 8-02 Piso 2 Bloque A
Yopal – Casanare
www.sedcasanare.gov.co

Secretaría de Educación Gobernación de Casanare

CONFIDENCIALIDAD: Este mensaje y cualquier archivo anexo son confidenciales y para uso exclusivo del destinatario. Esta comunicación puede contener información protegida por derechos de autor. Si usted ha recibido este mensaje por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibida la utilización, copia, reimpresión y/o reenvío del mismo. En tal caso, por favor notificar, de forma inmediata al remitente y borrar el mensaje original y cualquier archivo anexo. Gracias.

CONFIDENTIALITY: This message and any of its attachments are confidential and for the exclusive use of their addressee. This communication may contain information protected under copyright laws. If you have received this message by error, mistake or omission, please be advised that the use, copy, printing or resending of this message becomes strictly prohibited. In such a case, please inform the sender immediately, and proceed to erase the original message and all of its attachments. Thank you.

/26, 18:00

3 adjuntos

3. Comedor Escolar I.E. Jorge Eliercе Gaitan - Sede el Secreto.pdf
623K

2. Comedor Escolar I.E. Manuel Elkin Patarroyo - Sede principal.pdf
1810K

1. Comedor Escolar I.E. Jorge Eliercе Gaitan - Sede Principal.pdf
907K

9697

CASANARE

DEPARTAMENTO: CASANARE | MUNICIPIO: Sabanalarga | FECHA: 10/02/2026

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 300 | NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 8530090202074

RAZON SOCIAL: Union Temporal PAE Casanare 2026

NOMBRE COMERCIAL: Comedor Escolar I.E. Jorge E. Gaitan Sede el Secreto

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de identificación Tributaria: 902020740-1

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] | Número de documento:

*DIRECCIÓN UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: Corr: El Secreto

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio: | Vereda: El Secreto

Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [X] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cuál: El Secreto

TELÉFONO: 3212415410 | FAX: | CELULAR: 3212415410

CORREO ELECTRÓNICO: Unionkporalcas2026@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Kr 15 # 13 -64

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Unionkporalcas2026@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | *DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento a inscribir

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio de Alimentos	Expendio		Venta Vía Pública	Puesto fijo en la vía pública
	Cafetería			Productos de Aseo			Puesto móvil en la vía pública
	Panadería y/o Pastelería		Otros Establecimientos Específicos	Plantas Industriales y Supermercados			Actividades con preparación de alimentos
	Jugos, Fuentes de Soda y/o Heladería			Droguería Social			Actividades con preparación de alimentos
Comedores	Preparación y servicio del sitio	X	Almacenamiento	Droguería Comercial		Eventos Artísticos, Culturales	
	Comedores comunitarios o particulares (UAPIC)			Almacenamiento SAN o con preparación de alimentos		Plazas de Mercado	Plazas de Mercado
				Bodega de Vino			Central de Abastos

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su reglamentación específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 2755 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 17/09/2025 | Último concepto sanitario emitido: Favorable

Funcionario que realiza inspección: Edilfonzo Parra Gutierrez

ENTREGADO POR: Funcionario de la entidad territorial de salud

NOMBRE COMPLETO: Martha Gomez | FIRMA:

CÉDULA: 23414272 | EN CALIDAD DE:

RECIBIDO POR: Representante legal o propietario del establecimiento

NOMBRE COMPLETO: JUAN SEBASTIAN QUIROGA ALARCON | FIRMA:

CEDULA: 1.006.597.876 | EN CALIDAD DE: REPRESENTANTE DE APOYO

Se entrega copia al interesado.

364

4692

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Sabanalarga | FECHA: 10/02/2026 | ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál: Sede El Secreto.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaría de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

*CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Unión Temporal PAE Casanare 2026 - I.E. Jorge Eliecer G.

*CÉDULA / NIT: 902020740 - | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 853039020207 40

*NOMBRE COMERCIAL: —

*DIRECCIÓN: Corr El Secreto | MATRÍCULA MERCANTIL: —

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Sabanalarga

Barrio [ ] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [X] Caserío [ ] UPZ [ ] Otro [ ] Cuál: El Secreto

TELÉFONOS: 321 241 5410 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: Unionteporalcas2026@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Unión Temporal PAE Casanare 2026

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 902020740-1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson Oveimar Giron Suarez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1759718

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kr 5 # 93-64

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Yopal

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: 8 - 12 AM | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	17/09/2025	FAVORABLE	X	% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	91 %
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [-] Especifique: -

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y debe aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

283

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO					
1	**EDIFICACIÓN E INSTALACIONES**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
1.1	**Localización y diseño.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 6).*	2	①	0	En los alrededores del establecimiento se evidencia estancamiento de agua en epoca invernal. C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).*	②	1	0	—— // —— C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).*	2	①	0	El techo del establecimiento tiene diseño de dificil limpieza. C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11).*	④	2	0	—— // —— C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				8 %	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.
2	**EQUIPOS Y UTENSILIOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 5, 8 y 9. Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).*	5	2,5	0	El establecimiento no cuenta con termometro para alimentos frios y calientes C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 8: Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 36, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).*	⑦	3,5	0	—— // —— C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				9,5%	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.
3	**PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS**	**A**	**AR**	**I**	**HALLAZGOS**
3.1	**Estado de salud.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 11: Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).*	⑦	3,5	0	—— // —— C
3.2	**Reconocimiento médico.** *(Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).*	②	1	0	—— // —— C
3.3	**Prácticas higiénicas.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 5 y 7).*	⑦	3,5	0	—— // —— C
3.4	**Educación y capacitación.** *(Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).*	④	2	0	—— // —— C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				20%	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** *(Decreto 561 de 1984, Art. 88. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 883, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013).*	⑤	2,5	0	—— // —— C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4).*	⑨		0	—— // —— C
4.3	**Manejo de temperaturas.** *(Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 6).*	7	3,5	⓪	El establecimiento carece de registro y procedimientos para el control de temperatura. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** *(Resoluciones 883/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9).*	4	②	0	Se evidencia materia Prima almacenada en contacto directo con mesa que presenta corrosión. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** *(Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).*	⑦	3,5	0	—— // —— C
5.2	**Residuos líquidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 6 y 10).*	4	②	0	El lavaplato en la zona de preparación Presenta fuga de agua, con riesgo de acumulación de humedad. C
5.3	**Residuos sólidos.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).*	4	②	0	La caneca destinada a basura organica temporal carece de tapa C
5.4	**Control integral de plagas.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3).*	⑨		0	—— // —— C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** *(Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1).*	⑦	3,5	0	—— // —— C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** *(Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 28).*	2	①	0	Se registra formatos documentales con información incompleta. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			28%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
81,5 %		FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	//	//	//
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	//	//	//

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [ ] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

//

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 10 del mes de Febrero del año 2026 en la ciudad de Sabanalarga.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		FIRMA:	//
NOMBRE:	Juan Sebastian Ortega Alarcon	NOMBRE:	
CÉDULA:	1026593393	CÉDULA:	
CARGO:	Profesional de Apoyo	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Secretaria de Salud de Casanare	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	Martha Gamez	FIRMA:	//
NOMBRE:	Martha Gamez	NOMBRE:	
CÉDULA:	23418922	CÉDULA:	
CARGO:	Gerente	CARGO:	

4696

Casanare

DEPARTAMENTO: CASANARE | MUNICIPIO: Sabanalarga | FECHA: 10/02/2026

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 300 | NUMERO DE INSCRIPCION: 8530902020749

RAZÓN SOCIAL: Union Temporal PAE Casanare 2026

NOMBRE COMERCIAL: Comedor Escolar I.E. Manuel Elkin Patarroyo - Sede Principal

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 902020740-1

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO:

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO:

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C [ ] C.E [ ] | Número de documento:

*DIRECCIÓN UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: VD Aguaclara

Rural [X] | Urbano [ ] | Barrio: | Vereda: Aguaclara

Corregimiento [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Otro [ ] | Cuál:

TELÉFONO: 321 241 5910 | FAX: | CELULAR: 321 241 5910

CORREO ELECTRÓNICO: Uniontemporal(ce) 2026@gmail.com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FÍSICA: Kr 15 # 43-69

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Uniontemporal(ce) 2026@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | *DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento a radicar:

Preparación de Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Expendio		Venta Vía Pública	Puesto fijo o semifijo
	Cafetería			Productos de Ingreso			Puesto móvil ambulante
	Heladería/Paletería		Distribución Alimentos	Operaciones de Ingreso y Egreso			Establecimiento con preparación de alimentos
	Jugos/Fuente de soda		Desarrollo Alimentos	Bodegaje Materia			Establecimiento con preparación de alimentos
Comedores	Preparación y venta del refrigerio	X		Bodegaje refrigerio		Expendio Bebidas Alcohólicas	
	Comedores comunitarios y particulares (ICBF/ECI)		Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente		Plazas de Mercado	Plaza de Mercado
				Depósito			Central de Abasto

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad específica o demás que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 15/09/2025 | Último concepto sanitario emitido: Favorable con requerimiento

Funcionario que realiza inscripción: Edilfonso Parra Gutierrez

OBSERVACIONES:

Por parte de la entidad territorial de salud se realizan las siguientes observaciones:

ENTREGADO POR (Responsable del establecimiento o su representante legal):

NOMBRE COMPLETO: Julian Esteban Carrillo | FIRMA: | EN CALIDAD DE: Manipulador de alimentos

CÉDULA: 1006231634

RECIBIDO POR (Funcionario de la entidad territorial de salud):

NOMBRES COMPLETO: JUAN SEBASTIAN QUIROGA ALARCON | FIRMA:

CÉDULA: 1.026.597.878 | EN CALIDAD DE: PROFESIONAL DE APOYO

Se entrega copia al interesado.

381

4697

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Sabanalarga FECHA: 10/07/2026 ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Fruteria [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál: Sede Manuel Elkin Patarroyo

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Union Temporal PAE Casanare 2026 - I.E. Manuel Elkin P.

*CÉDULA / NIT: 902020790 - 1 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 853000902020790

*NOMBRE COMERCIAL: 0

*DIRECCIÓN: VI Aguaclara MATRÍCULA MERCANTIL: 0

*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Sabanalarga

Barrio [ ] Vereda [X] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Aguaclara

TELÉFONOS: 3212915910 FAX: 0

CORREO ELECTRÓNICO: Uniontemporalcas2026@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Union Temporal PAE Casanare 2026

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 902020790 - 1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Nilson Ovcimar Giron Suarez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1759178

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kr 15 # A3 - 64

*DEPARTAMENTO: Casanare *MUNICIPIO: Yopal

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: 8am - 4pm *NÚMERO DE TRABAJADORES: 4

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	15/09/2025	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	83,5%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] - Especifique:

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que implica que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

3LD

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	**Localización y diseño.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8).	2	(1)	0	Se evidencia acceso abierto que facilita la entrada de plagas y animales Domestico al establecimiento. C
1.2	**Condiciones de pisos y paredes.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	(1)	0	Las paredes de la zona de bodega presenta degradación debido a la humedad C
1.3	**Techos, iluminación y ventilación.** (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).	(2)	1	0	— // — C
1.4	**Instalaciones sanitarias.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Numeral 8.1, 8.2, 8.3, 8.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11).	(4)	2	0	— // — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			8 %	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.

2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	**Condiciones de equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 5, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	5	(2,5)	0	Se evidencia Corrosión en varias ollas en la parte externa de las misma, y no se cuenta con termometro para alimentos. C
2.2	**Superficies de contacto con el alimento.** (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 36, Numeral 9 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	7	(3,5)	0	Se identifican Pocillos de material no apto para uso en alimentos, con manchas visibles en su superficie. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6 %	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.

3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	**Estado de salud.** (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3,5	0	— // — C
3.2	**Reconocimiento médico.** (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0	— // — C
3.3	**Prácticas higiénicas.** (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35, Numeral 6 y 7).	(7)	3,5	0	— // — C
3.4	**Educación y capacitación.** (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	(4)	2	0	— // — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			20 %	La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

4699

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** (Decreto 561 de 1984, Art. 69, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 663, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 835 de 2013).	(5)	2,5	0	— // — C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 6; Artículo 35, Numeral 4).	(9)		0	— // — C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).	7	3,5	(0)	El establecimiento carece de registro y Procedimientos para el control de temperatura C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 663/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 9).	4	(2)	0	la zona de la bodega Presenta humedad en la paredes, lo que pude genrar una contaminación con Moho. NA C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			16%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.5.1, 3.5.2 y 3.5.3, Artículo 26, Numeral 4. Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).	(7)	3,5	0	— // — C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).	4	(2)	0	El lavaplato en la zona de preparación Presentan fugas de agua, con riesgo de acumulación de humedad. C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3. Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).	(4)	2	0	— // — C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3).	(9)		0	— // — C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 36 Numeral 1).	7	(3,5)	0	Se observa restos de hoja, tallos y otros de las materias primas en el piso de la bodega, por falta de limpieza. C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26).	2	(1)	0	Se identifican registros documentales con información incompleta C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			26,5%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta.

4700

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir.		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
76,5%		FAVORABLE	90-100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	//	//	//
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS			

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [ ] No [ ] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

En el establecimiento se desarrollan los programas de PAE Interno y externo, por lo que se comparten las areas de Preparación y almacenamiento de materias primas.

Por parte del establecimiento:

// // //

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 10 del mes de Febrero del año 2026 en la ciudad de Sabanalarga.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:		FIRMA:	//
NOMBRE:	Juan Sebastian Quiroga Alarcon	NOMBRE:	
CÉDULA:	1026573779	CÉDULA:	
CARGO:	Profesional de Apoyo	CARGO:	
INSTITUCIÓN:	Secretaria de Salud de Casanare.	INSTITUCIÓN:	

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA:	Adriana Suget Gomez	FIRMA:	
NOMBRE:	Adriana Suget Gomez	NOMBRE:	
CÉDULA:	1072026393	CÉDULA:	
CARGO:	Manipuladora de interno	CARGO:	Manipuladora de interno

Invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

4707

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Sabanalarga - 10/02/2026

Nombre del establecimiento: Comedor Escolar I.E. Manuel Elkin Patarroyo - Principal

Nombre del Producto: Yogurt Entero con sabor a Mora - Peslac

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			— // —
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición p calidad del alimento.	X			— // —
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	— // —
No emplea palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			— // —
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			Indica que es un Yogurt
Contiene la lista de ingredientes.	X			Ingrediente: Leche entera, azucar, goma guar, fermento lactico, colorante, ...
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			Nombre Yogurt Entero con sabor a mora Contenido: 1000gr
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			Fabricado por: Peslac Procesadora de lacteos S.A.S Dirección: Cra 4 # 10 - 98 Firavitoba Boyaca.

314

4702

invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			L 401027 26
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			Vence 030326
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			— 11 —
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	X			RSA-0012976-2021
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	— 11 —
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene aspartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	— 11 —
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			Incluye exceso en Azucares.

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaria de Salud de Casanare

Firma _____ Firma Adriana Sugey Gómez

Documento de identidad 1026597838 Documento de identidad 1077026303

Cargo Profesional de Apoyo Cargo Manipuladora

315

4703

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE ETIQUETADO NUTRICIONAL Y FRONTAL DE ALIMENTOS ENVASADOS PARA CONSUMO HUMANO

NOMBRE DE LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: ___ SECRTARIA DEPARTAMENTAL DE SALUD FECHA DE LA VERIFICACIÓN: 10/02/2026

DATOS DEL PRODUCTO

Nombre: Yogurt Entero Gs Sabor a Mora - Peslac

Autorización de Comercialización: (Marque solo una opción según corresponde)			Presentación Comercial: (Contenido neto)
	X	Registro Sanitario No.: RSA-0012976-2021	1000 gr
		Permiso Sanitario No.:	
		Notificación Sanitaria No.:	
		No Requiere	

ASPECTOS A VERIFICAR

Res. 810 de 2021, Res. 2492 de 2022 y Res. 254 de 2023 y las demás normas que la complementen, modifiquen o sustituyan

CRITERIOS DE EVALUACIÓN

Cumple (C); No Cumple (NC); No Aplica (NA)

TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL Y NÚMERO DE PORCIONES

		C	NC	NA	Observaciones
1	REQUISITOS GENERALES				Presenta Yogurt
1.1	La información no describe o presenta el alimento de forma falsa, equívoca o engañosa o susceptible de crear en modo alguno una impresión errónea respecto de su contenido nutricional, propiedades nutricionales y de salud, que indiquen, representen, sugieran o impliquen que el alimento es útil, adecuado o efectivo para aliviar, tratar o curar cualquier enfermedad o trastorno fisiológico. (Art. 5, Art. 6 Res. 810 de 2021)	(C)	NC	NA	
		C	**NC**	**NA**	**Observaciones**
2	ESPECIFICACIONES DE TABLA DE INFORMACIÓN NUTRICIONAL				Presenta información Nutricional.
2.1	El título de la Tabla de información Nutricional se declara como "Información Nutricional" o "Datos de Nutrición" o "Información Nutrimental" utilizando el tipo letra Arial o Helvética, en un tamaño mínimo de 10 puntos. Los títulos y los nombres de datos nutricionales: calorías, grasa saturada, grasas trans, azúcares añadidos y sodio, aparecen en negrilla y tamaño de letra 1.3 veces más grande para distinguirlos de los demás nutrientes y en idioma español. (Art. 28 Res. 810 de 2021).	(C)	NC	NA	
2.2	La información nutricional deberá aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño mínimo del 25% del área disponible para impresión de la cara en donde se ubique , en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo y se declara las unidades correspondientes a cada nutriente. (Art. 27 Res. 810 de 2021).	(C)	NC	NA	— " —
2.3	La declaración de los nutrientes se hace por 100 g/100 ml del alimento y por porción. La tabla nutricional contiene todos los nutrientes de declaración obligatoria (Art. 10 y Art. 28 Res. 810 de 2021)	(C)	NC	NA	— " —
2.4	Los datos nutricionales aparecen en el siguiente orden: calorías, grasa total, grasa saturada, grasa trans, carbohidratos, fibra dietaria, azúcares totales, azúcares añadidos, proteína, sodio. Para vitaminas y minerales de obligatoria declaración, el orden será: Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc. El tipo de formato es acorde con el área de impresión disponible en la etiqueta (Art. 28, Art. 29 y Art. 30 Res. 810 de 2021)	(C)	NC	NA	— " —
2.5	Los nutrientes de declaración obligatoria y opcionales se expresan en unidades, abreviaturas y aproximaciones permitidas. (Tabla 3. Art. 10, Tabla 7. Artículo 14, Tabla 1 Artículo 9; Tabla 5 y 6. Art.12. Res. 810 de 2021)	(C)	NC	NA	— " —
2.6	El número de porciones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibición de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento. (Art. 10, Art.12 Res. 810 de 2021)	(C)	NC	NA	7 Porciones Aprox
		C	**NC**	**NA**	**Observaciones**
3	ETIQUETADO FRONTAL DE ADVERTENCIA				— " —
3.1	Teniendo en cuenta los valores de los nutrientes adicionados expresados en 100 g o 100 ml del producto alimenticio procesado o ultra procesado, son iguales o supera el valor según establecido en la tabla 17. De requerirse, son declarados los sellos correspondientes. (Art. 1 Res. 254 de 2023)	(C)	NC	NA	
3.2	El o los sellos de advertencia se encuentran ubicados en la cara principal de exhibición de la etiqueta (Art. 1 Res. 254 de 2023)	(C)	NC	NA	Sello de exceso en azucares.

316

4704

3.3	El Sello frontal de advertencia tiene la forma octagonal de fondo color negro y borde blanco y en su interior el texto "EXCESO EN", seguido de "GRASAS SATURADAS" o "GRASAS TRANS ", "SODIO", "AZUCARES" o "CONTIENE EDULCORANTES" de manera individual o con 2, 3 , 4 o 5 sellos (según corresponda). Las letras están en mayúscula y de color blanco, letra tipo ARIAL BOLD e incluye en letras blancas la palabra "MINSALUD" (Art. 1 Res. 254 de 2023)	C	NC	NA	— 1, —
3.4	Los sellos de advertencia se ubican en el tercio superior derecho de la cara frontal o cara principal de exhibición de la etiqueta. Si el envase es cilíndrico o cónico los sellos se ubican en el tercio superior central. En caso de declarar dos o más sellos con el descriptor "EXCESO EN" siguen el orden y distribución: Sodio, Azúcares, Grasas Saturadas, Grasa Trans y Edulcorantes. (Art.1 Res. 254 de 2023)	C	NC	NA	— 1 —
3.5	Las dimensiones de los sellos están acorde al área de la cara principal de exhibición. (Art.1 Res. 254 de 2023)	C	NC	NA	— 1, —
3.6	El sello o los sellos de advertencia está(n) fijado(s) de modo indeleble y de forma segura mediante adhesión, impresión, cosido gofrado, serigrafía, termo fijación u otros medios análogos, de tal forma que se garantice que no se desprenda del producto en la condiciones de uso, conservación, transporte y permanezca adherido hasta el momento de su comercialización y vida útil. (Art. 1 Res. 254 de 2023)	C	NC	NA	— 1, —
4	**DECLARACIONES DE PROPIEDADES NUTRICIONALES**	**C**	**NC**	**NA**	**Observaciones**
4.1	Si el producto declara propiedades nutricionales, no debe tener uno o mas sellos frontales de advertencia	C	NC	NA	Alimento ultraprocesado.
4.2	La declaración de nutrientes es acorde con: 1. Los valores diarios de referencia definidos en la Tabla 9 y 10 Art. 15 Res. 810 de 2021. **NOTA:** En caso que el producto realice declaracion de nutrientes que no estén definidos en la Tabla 9 y 10 Art. 15 Res. 810 de 2021, debe remitirse al Invima-Dirección de Alimentos y Bebidas para que allí determinen el cumplimiento. 2. El tamaño de la letra de las declaraciones no excede mas de dos veces el tamaño del nombre del alimento.	C	NC	NA	— 1 —
CONTENIDO DE NUTRIENTES					
4.3	Si el alimento cuenta con la declaración "Excelente fuente" o el sinónimo "rico en" aplica para los nutrientes: proteína, vitaminas y minerales, fibra, ácidos grasos omega 3, grasas monoinsaturadas, grasas poliinsaturadas y grasas insaturadas. En caso que se declare "excelente fuente" para 3 o más vitaminas y/o minerales podrá utilizar el descriptor "excelente fuente de vitaminas y/o minerales. (Tabla 11. Art.19 Res. 810 de 2021)	C	NC	NA	— 1(—
4.4	Los alimentos que cumplan con el descriptor "buena fuente", también podrán utilizar: "proporciona", "fuente", "contiene" o "con". Si el alimento naturalmente tiene algún nutriente en una cantidad suficiente para declarar el descriptor "buena fuente", podrá utilizar el término "naturalmente con". Si el alimento cumple con el descriptor "buena fuente de" para 3 o más vitaminas y/o minerales podrá utilizar el descriptor "buena fuente de vitaminas y/o minerales . (Tabla 12. Art. 19 Res.810 de 2021)	C	NC	NA	— 1, —
4.5	La declaración "libre de" o sus sinónimos: "no contiene", "no tiene", "Cero" (o su expresión numérica), "exento de" o "fuente no significativa de", "sin" cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente especifico (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, ácidos grasos trans, azucares totales, colesterol, sodio). En el caso de que sea "libre" por naturaleza, se da a entender que es cualidad natural del alimento (Tabla 13. Art. 19, Res. 810 de 2021).	C	NC	NA	— 1 —
4.6	La declaración "bajo en", también se podrá utilizar: "poco", "pocas", "baja fuente de" o "contiene una pequeña cantidad de", "bajo aporte" y "bajo contenido" cuando el alimento ha sido procesado, modificado o formulado con el fin de disminuir ese nutriente especifico. (aplica para los nutrientes: calorías, grasa, grasa saturada, colesterol, sodio). (Tabla 14. Art. 19. Res. 810 de 2021)	C	NC	NA	— 1(—
4.7	Las declaraciones: "muy bajo en" solo aplica para sodio (máx 40 mg/100 g), "magro" y "extra magro" aplica para carnes y pescado, "magro" podrá ser usado en queso según Res. 2310 de 1986 y Res. 1804 de 1989. (Art.19. Res. 810 de 2021)	C	NC	NA	— 1, —

3/7

4.8	La declaración de "fortificado" aplica para vitaminas y minerales indicados en Tabla 15. (Art. 19. Res. 810 de 2021), y da cumplimiento a: no tiene sellos de advertencia, la fortificación está permitida en la autorización de comercialización, el micronutriente está declarado en la tabla nutricional.	C	NC	(NA)	— N/A —
COMPARACIÓN DE NUTRIENTES					
4.9	La declaración "Reducido en"o sus sinónimos:" menos" o "más bajo en", "ligero", "liviano", "menor", "menor que", aplica a reducción de nutrientes comparados en versiones diferentes de un mismo alimento o alimentos similares. La diferencia se expresa en porcentaje, fracción o cantidad absoluta. Estas declaraciones aplican para: calorías, grasas, grasas saturada, azúcares, sodio, colesterol y el término "light" únicamente puede usarse para reducido en calorías. (Tabla 16. Art. 21 Res. 810 de 2021)	C	NC	(NA)	— N/A —
NO ADICIÓN					
4.10	La declaración "sin azúcares añadidos", "sin azúcares agregados", "sin azúcares adicionados", da cumplimiento al numeral 22.1 del Art.22 de la Res. 810 de 2021.	C	NC	(NA)	— N/A —
4.11	La declaración "sin sal/sodio añadido" cumple con el requisito de "bajo en sodio", (Numeral 22.2 Art. 22 Res. 810 de 2021)	C	NC	(NA)	— N/A —
5	**DECLARACIONES DE PROPIEDADES DE SALUD**	**C**	**NC**	**NA**	**Observaciones**
5.1	Las declaraciones de salud: 1. No sugieren que el alimento por si solo es suficiente para la alimentación diaria, ni que los alimentos comunes no suministran suficientes nutrientes. 2. No promueve el consumo excesivo de cualquier alimento. 3. No genera dudas sobre inocuidad y calidad de alimentos similares. 4. No tiene sellos de advertencia. 5. No cuantifica el grado de reducción de riesgo de enfermedades. 6. No implica propiedades curativas, medicinales ni terapéuticas. 7. No se describe ni se presenta con términos relacionados a salud, saludable, etc. 8. No usa términos relacionados a que el alimento por si solo es suficiente para la alimentación diaria. (Art. 4. Res 2492 de 2022) **NOTA:** En caso que el producto declare propiedades en salud que no estén definidas en la Res. 810 de 2021, debe remitirse al Invima-Dirección de Alimentos y Bebidas para que allí determinen el cumplimiento.	(C)	NC	NA	— N/A —
6	**SELLO POSITIVO**	**C**	**NC**	**NA**	**Observaciones**
6.1	Para sello positivo el alimento debe tener bajos contenidos de nutrientes de interés en salud publica en 100 g ó 100 ml dando cumplimiento a: Sal/Sodio (mg): ≤ 80 mg (sólidos) / ≤ 60 g (líquidos) Azúcares Añadidos(g): ≤ 2,0 g (sólidos) / ≤ 1,0 g (líquidos) Grasas Saturadas (g): ≤ 2,0 g (sólidos) / ≤ 2,0 g (líquidos) y que no usan edulcorantes en su formulación (Art. 33 Res. 810 de 2021)	C	NC	(NA)	No Aplica por Sello en exceso en Azucares.
6.2	En la lista de ingredientes, no es su primer ingrediente: la sal/sodio o aditivos con sodio, azúcares añadidos, grasas (Art. 33 Res. 810 de 2021)	C	NC	(NA)	— N/A —
6.3	El sello positivo se presenta en forma de visto bueno y cumple con los requisitos de color, dimensiones y ubicación (parte inferior izquierda de la cara frontal de la etiqueta) establecidos en el Art. 33 de la Res. 810 de 2021.	C	NC	(NA)	— N/A —

Observaciones: — — —

FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA		**FUNCIONARIO QUE REALIZA LA VISITA**	
Nombre:	Juan Sebastian Arroyo Alarcon	**Nombre:**	
Tipo de documento:	Cedula	**Tipo de documento:**	
Número de documento:	1026597370	**Número de documento:**	

4706

Casanare

FORMULARIO DE INSCRIPCIÓN SANITARIA PARA SUJETOS O ESTABLECIMIENTOS CON ACTIVIDADES DE ALMACENAMIENTO, EXPENDIO, PREPARACIÓN, CONSUMO DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

DEPARTAMENTO: CASANARE | MUNICIPIO: Sabanalarga | FECHA: 09/02/2026

CODIGO DIVIPOLA DEPARTAMENTO: 85 | CODIGO DIVIPOLA MUNICIPIO: 300 | NUMERO DE INSCRIPCIÓN: 85300902020

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO

PERSONA JURÍDICA

RAZÓN SOCIAL: Union Temporal PAE Casanare 2026

NOMBRE COMERCIAL: Comedor Escolar I.E. Jorge Eliecer Gaitan - Principal

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: NIT [X] | Número de Identificación Tributaria: 902020790-1

PERSONA NATURAL

NOMBRE DEL ESTABLECIMIENTO DE COMERCIO: —

NOMBRE DEL PROPIETARIO DEL ESTABLECIMIENTO: —

*TIPO DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E [ ] | Número de documento: —

IDENTIFICACIÓN DEL SUJETO

*DIRECCIÓN/UBICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO: Kr 5 # 5 - 20

Rural [ ] | Urbano [X] | Barrio: Centro | Vereda: —

Comuna [ ] | Localidad [ ] | Sector [ ] | Corregimiento [ ] | Caserío [ ] | UPZ [ ]

Clínica [ ] | Cuál: —

TELÉFONO: 3212415410 | FAX: — | CELULAR: 3212415410

CORREO ELECTRÓNICO: unionTemporal cas 2026 @ gmail. Com

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN FISÍCA: Kr 15 # 43 - 69

DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN ELECTRÓNICA: Unionteporalcas2026@gmail.com | Autoriza la notificación electrónica? SI [X] NO [ ]

*MUNICIPIO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Yopal | *DEPARTAMENTO DE DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Casanare

Seleccione con (X) las actividades que se desarrollan en el establecimiento o sujeto

Preparación Alimentos	Restaurante		Expendio Alimentos	Expendio		Venta Vía Pública	Puesto fijo o estacionario	
	Cafetería			Productos de Paquete			Puesto móvil o ambulante	
	Panadería o pastelería		Grandes Superficies	Mayor o menor Superficie de venta			Establecimiento con preparación de alimentos	
	Asadero/Parrilla/Heladería			Área de venta			Ambulante con preparación de alimentos	
Cocinas	Preparación y venta de comida	X	Almacenamiento	Almacenamiento a temperatura ambiente		Eventos Multitudinarios		
	Comedores (escolares o empresariales privados)			Cadena de frío		Plazas de Mercado	Puesto de venta	
							Central de Abasto	

Nota: este formulario no aplica para Almacenamiento y Expendio de carne y/o productos cárnicos comestibles y comercializadores de leche cruda para consumo humano, estos deben inscribirse con los formularios de su normatividad específica o donde que los modifique o sustituya (Resolución 3753 de 2013 y Decreto 1880 de 2011)

EXCLUSIVO PARA LA ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD

¿El establecimiento ha sido inspeccionado por la entidad territorial de salud? SI [X] NO [ ]

Fecha de última inspección: 26/8/2025 | Último concepto sanitario emitido: Favorable con Requerimiento

Funcionario que realiza inscripción: Natalia Madera Cardena

OBSERVACIONES

Para constancia de la inscripción se firma en el municipio de —

ENTREGADO POR: (Responsable de la inscripción del sujeto o establecimiento)

NOMBRE COMPLETO: Erelda Guerrero G. | FIRMA: Erelda Guerrero G.

CÉDULA: 23417745 | EN CALIDAD DE: Contadora

RECIBIDO POR: (Funcionario Entidad Territorial de Salud)

NOMBRE COMPLETO: JUAN SEBASTIAN OVIEDO ACEVEDO | FIRMA:

CÉDULA: 1.026.597.876 | EN CALIDAD DE: PROFESIONAL DE APOYO

Se anexa copia al instructivo.

519

4707

ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA ESTABLECIMIENTOS DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

CIUDAD: Sabanalarga | FECHA: 09/02/2026 | ACTA N°:

TIPO DE ESTABLECIMIENTO: Restaurante [ ] Cafetería [ ] Panadería [ ] Frutería [ ] Comidas rápidas [ ] Comedores [X] Cuál: Sede Jorge Eliecer G.

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: Secretaria de Salud de Casanare

IDENTIFICACIÓN DEL ESTABLECIMIENTO

* CAMPO OBLIGATORIO

RAZÓN SOCIAL: Union temporal PAE Casanare 2026 - I.E. Jorge Eliecer Gaitan

*CÉDULA / NIT: 902020740-1 | *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: 8530902020740

*NOMBRE COMERCIAL: —

*DIRECCIÓN: Kr 5 # 6-20 | MATRÍCULA MERCANTIL: —

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Sabanalarga

Barrio [X] Vereda [ ] Comuna [ ] Localidad [ ] Sector [ ] Corregimiento [ ] Caserío [ ] UPZ [ ]

Otro [ ] Cuál: Centro

TELÉFONOS: 321 241 5410 | FAX: —

CORREO ELECTRÓNICO: Union temporal cas 2026@gmail.com

NOMBRE DEL PROPIETARIO: Union temporal PAE Casanare 2026

DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [ ] C.E. [ ] NIT [X] Número de documento: 902020740-1

*NOMBRE DEL REPRESENTANTE LEGAL: Wilson Oveimar Giron Suarez

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] *Número de documento: 1759178

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: Kr 15 # 43-64

*DEPARTAMENTO: Casanare | *MUNICIPIO: Yopal

*HORARIO Y DÍAS DE FUNCIONAMIENTO: 8 - 12 Am | *NÚMERO DE TRABAJADORES: 3

CONCEPTO SANITARIO DE ULTIMA VISITA SANITARIA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	26/09/2025	FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	78,5%
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	X		
		DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN	X	SOLICITUD DEL INTERESADO		ASOCIADA A PETICIONES, QUEJAS Y RECLAMOS	
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA		SOLICITUD DE PRÁCTICA DE PRUEBAS/ PROCESOS SANCIONATORIOS ADMIN.	

OTRO [ ] - Especifique: -

EVALUACIÓN

Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar.
No Aplica (NA)	Marque con una X la casilla "NA" en caso que el aspecto a verificar no se realice por parte del establecimiento y calificar como Aceptable (A). Justificar la razón del no aplica en el espacio de hallazgos.
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores.

320

I. CONDICIONES SANITARIAS DE INSTALACIONES Y PROCESO

1	EDIFICACIÓN E INSTALACIONES	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Localización y diseño. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numerales 1.1, 1.2, 1.3, 2.1, 2.3 y 2.6.; Artículo 32, Numerales 1, 2, 3, 4, 6 y 7. Artículo 33, Numeral 8).	2	(1)	0	En los alrededores del establecimiento se evidencia estancamiento de agua en epoca invernal C
1.2	Condiciones de pisos y paredes. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 1, 2. Artículo 33, Numerales 1, 2 y 3).	2	1	(0)	Las paredes del establecimiento muestran humedad en la zona de union con el techo. C
1.3	Techos, iluminación y ventilación. (Resolución 2674/2013, Artículo 7, Numeral 3, 4, 5, 7, 8. Artículo 33, Numeral 4).	2	(1)	0	El techo del establecimiento tiene diseño de dificil limpieza y se evidencia filtraciones que provoca acomulación de humedad. C
1.4	Instalaciones sanitarias. (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 6.1, 6.2, 6.3, 6.4; Artículo 32, Numeral 9 y 11).	(4)	2	0	— // — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			6%	La calificación del bloque corresponde al 10% del total del acta.
2	EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS
2.1	Condiciones de equipos y utensilios. (Resolución 2674/2013, Artículo 8, Artículo 9, Numerales 1, 6, 8 y 9, Artículo 10, Numerales 2 y 3. Artículo 34).	(5)	2,5	0	— // — C
2.2	Superficies de contacto con el alimento. (Resolución 2674/2013, Artículo 8; Artículo 9, Numerales 2, 3, 4, 5, 7 y 10; Artículo 34. Artículo 35, Numeral 8 y 10. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012, 834 y 835 de 2013).	7	3,5	(0)	los Pocillos muestran manchas en su Superficie. C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 12% del total del acta.
3	PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS
3.1	Estado de salud. (Resolución 2674/2013, Artículo 11; Numeral 1, 2, 4, 5. Artículo 14, Numeral 12).	(7)	3,5	0	— // — C
3.2	Reconocimiento médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4).	(2)	1	0	— // — C
3.3	Prácticas higiénicas. (Resolución 2674/2013, Artículo 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 13 y 14. Artículo 36. Artículo 35. Numeral 5 y 7).	(7)	3,5	0	— // — C
3.4	Educación y capacitación. (Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13. Artículo 36).	(4)	2	0	— // — C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				La calificación del bloque corresponde al 20% del total del acta.

4709

4	REQUISITOS HIGIENICOS	A	AR	I	HALLAZGOS
4.1	**Control de materias primas e insumos.** (Decreto 561 de 1984, Art. 80, Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numerales 1, 3, 4 y 5 ; Artículo 35, Numerales 1, 2 y 3. Resolución 5109 de 2005. Resolución 1506 de 2011. Resoluciones 683, 4142 y 4143 de 2012; 634 y 835 de 2013).	(5)	2,5	0	—— // —— C
4.2	**Prevención de la contaminación cruzada.** (Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 7; Artículo 18, Numeral 7; Artículo 20, Numeral 5; Artículo 35, Numeral 4).	(9)		0	—— // —— C
4.3	**Manejo de temperaturas.** (Ley 9 de 1979, Artículo 293, 425. Resolución 2674/2013, Artículo 16, Numeral 3.1, 3.2, 3.3 y 5).	7	3,5	(0)	El establecimiento carece de registro y Procedimiento para el Control de temperatura. C
4.4	**Condiciones de almacenamiento.** (Resoluciones 683/2012, 2674/2013 Artículo 16, Numeral 5 y 6. Artículo 33, Numeral 8).	4	(2)	0	Las paredes de cuarto de bodega muestran humedad, con riesgo de proliferación de moho y deterioro de materias primas. NA C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				16%	La calificación del bloque corresponde al 25% del total del acta

5	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS
5.1	**Suministro y calidad de agua potable.** (Resolución 2674/2013, Artículo 6, Numeral 3.1, 3.2, 3.3, 3.6.1, 3.6.2 y 3.6.3, Artículo 26, Numeral 4, Artículo 32, Numeral 8. Resolución 2115 de 2007, Artículo 9).	(7)	3,5	0	—— // —— C
5.2	**Residuos líquidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numeral 4, Artículo 32, Numerales 5 y 10).	4	(2)	0	El lavaloza evidencia fuga de agua en el sifon, con riesgo de acumulación de humedad. C
5.3	**Residuos sólidos.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6, Numerales 5.1, 5.2 y 5.3, Artículo 33, Numerales 5, 6 y 7. Artículo 18, Numeral 11).	(4)	2	0	—— // —— C
5.4	**Control integral de plagas.** (Resolución 2674/2013 Artículo 26, Numeral 3).	(9)		0	—— // —— C
5.5	**Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios.** (Resolución 2674/2013 Artículo 6 Numeral 6.5; Artículo 26 Numeral 1).	7	(3,5)	0	Se evidencia falta de limpieza en el closet destinado al almacenamiento de alimentos empaquetados). C
5.6	**Soportes documentales de saneamiento.** (Decreto 1575 de 2007, Artículo 10. Resolución 2674/2013 Artículo 26).	2	(1)	0	Se registra formatos documentales con información incompleta. C
CALIFICACIÓN DEL BLOQUE				26,5%	La calificación del bloque corresponde al 33% del total del acta

32

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO. Seleccione con una equis (X) el concepto sanitario a emitir		NIVEL DE CUMPLIMIENTO	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
73,5%		FAVORABLE	90-100%	
	X	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	//
NÚMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	//

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente corrigiendo los hallazgos registrados en la presente acta.

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

SI [ ] NO [ ] Cuál: —

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Ninguna

Por parte del establecimiento:

//

VII. NOTIFICACION DEL ACTA

Para constancia previa lectura y ratificación del contenido de la presente acta firman los funcionarios y personas que intervinieron en la visita hoy, 09 del mes de febrero del año 2026. en la ciudad de Sabanalarga.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita.

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Juan Sebastian Arroyo Alarcon	NOMBRE: Eduardo Parra Gutiérrez
CÉDULA: 1026597878	CÉDULA: 74810269
CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO: Técnico Area de Salud.
INSTITUCIÓN: Secretaria de Salud de Casanare.	INSTITUCIÓN: Secretaria Departamental de Salud

POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO

FIRMA: Egelia Herrero C	FIRMA: //
NOMBRE: Egelia Herrero C	NOMBRE:
CÉDULA: 23 417 791 Sabanalarga	CÉDULA:
CARGO: Manipuladora de alimentos	CARGO:

Invima

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

Gobernación de Casanare

9777

ANEXO ACTA DE VISITA

Ciudad y Fecha: Sabanalarga - 09/02/2026

Nombre del establecimiento: Comedor Escolar I.E. Jorge Eliecer Gaitan - Principal

Nombre del Producto: Don Olio Esparcible para mesa y Cocina

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
El rótulo no describe o presenta el producto alimenticio envasado, en forma falsa, equivoca o engañosa o susceptible de crear una impresión errónea respecto de su naturaleza o inocuidad.	X			— // —
No contiene ilustraciones o representaciones gráficas que hagan alusiones a propiedades medicinales, preventivas o curativas que den lugar a apreciaciones falsas sobre la verdadera naturaleza, origen, composición o calidad del alimento.	X			— // —
Si el alimento declara que su contenido es 100% natural, no contiene aditivos declarados en la lista de ingredientes.			X	— // —
No emples palabras, ilustraciones o representaciones gráficas, que sugieran directa o indirectamente cualquier otro producto con el cual pueda confundirse o inducir a suponer que el alimento se relaciona en forma alguna con otro producto.	X			— // —
El nombre indica la verdadera naturaleza del alimento. Si usa un nombre genérico, este se encuentra avalado por la normatividad sanitaria vigente.	X			— // —
Contiene la lista de ingredientes.	X			Ingredientes: Aceite de Soya y Palma, agua, Sal.
El nombre del producto y el contenido neto aparecen en la cara principal de exhibición.	X			Nombre: Don Olio Contenido: 125gr
Indica el nombre o Razón Social y dirección del fabricante, envasador o reempacador, precedido por la expresión "fabricado o envasado por". Si se trata de un producto importado indica el nombre o razón social y dirección del importador. En estos casos contiene las leyendas según la normatividad sanitaria vigente.	X			Fabricado por: Foods Colombia S.A. Dirección: cl 45A sur # 56-21 Bogotá, Colombia.

324

4772

FORMATO DE VERIFICACION DE ROTULADO

ASPECTOS A VERIFICAR	CUMPLE	NO CUMPLE	NO APLICA	OBSERVACIONES
Contiene la información del lote de forma visible, legible e indeleble acompañada de la palabra "lote", o la letra "L".	X			L 08 9225
Especifica de forma visible, legible e indeleble, la fecha de vencimiento y/o duración mínima, en orden estricto y secuencial, así: DÍA, MES Y AÑO: Día escrito con números – mes con las tres primeras letras o en forma numérica – año con los últimos dos dígitos. Día y mes para productos que tengan una fecha de vencimiento no superior a tres meses. Mes y año..para productos que tengan un vencimiento de más de tres meses. No usa sticker para la presentación de esta información.	X			VENCE 05 11 2026
Contiene las instrucciones necesarias para modo de empleo.	X			— 11 —
Declara el número de registro sanitario según la normatividad sanitaria vigente.	X			PSA-0002284-2019
En caso que el producto contenga la información en idioma extranjero, presenta el rotulo o etiqueta complementaria que contenga la información en idioma español, según la normatividad sanitaria vigente.			X	— A —
En caso de declarar en la lista de ingredientes que contiene espartame, se especifica la leyenda según la normatividad sanitaria vigente.			X	— 11 —
Incluye las leyendas obligatorias según lo especifica la normativa sanitaria vigente.	X			Contiene: exceso en sodio, Exceso en grasas saturadas.

FUNCIONARIOS DE LA ENTIDAD TERRITORIAL Secretaria de Salud de Casanare

Firma _____ Firma Evelia Garzon C

Documento de identidad 1216597875 Documento de identidad 23417745

Cargo Profesional de Apoyo. Cargo Manipuladora de alimentos

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4773

Yopal, 17 de marzo de 2026

UT-PAE-052

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026

Referencia: Respuesta a oficio N° INTERPAE -CAS-058-notificacion actas de inspección sanitaria IVC con enfoque de riesgo realizadas por la secretaria de salud de Casanare a comedores escolares de los municipios de Nunchia y Sabanalarga

En el marco del Contrato de Prestación de Servicios derivado del Proceso SECOP II CAS-OAJ-LP- 005-2025 y N.° Interno 2645 de 2025, cuyo objeto es: "Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con 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", y en cumplimiento de las obligaciones contractuales, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas respecto a las novedades reportadas mediante Oficio No. INTERPAE-CAS-060, con respecto a notificación actas de inspección sanitaria IVC con enfoque de riesgo realizadas por la secretaria de salud de Casanare a comedores escolares de los municipios de Nunchia y Sabanalarga.

Anexo evidencias planes de mejora.

Cordialmente,

NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

326

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4774

Yopal, 16 de marzo de 2026

UT-PAE-046 A

Señores:
Industria Alimenticia Finatta
(Proveedor)

Referencia: Solicitud revisión y ajuste del rotulado de la galleta

Me permito realizar solicitud para la revisión y ajuste del rotulado de la galleta, ya que de acuerdo a las visitas realizadas por la secretaria de salud de Casanare se evidencia el no cumplimiento de acuerdo a las disposiciones establecidas en la Resolución 810 de 2021, 2492 de 2022, 254 de 2023 y 5109 de 2005.

Agradezco de antemano su colaboración,

Cordialmente,

NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

327

SOPORTES			
MUNICIPIO	INSTITUCION -SEDE	ACCION DE MEJORA	REGISTRO FOTOGRAFICO
Nunchia	Salvador Camacho Roldan-Buenos Aires	Compra de Nevera	
Nunchia	Salvador Camacho Roldan-Pedregal	El comedor escolar está encerrado en vidrio	

Unión Temporal PAE CASANARE 2025

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SECOP II CAS-CAJ-LP-006-2025 Y N° INTERNO 2048 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL 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.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	X	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Diligenciamiento de formatos diarios, almacenamiento de la materia prima.	
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA: 11/03/2026.	DURACIÓN: 1 hora.
EXPOSITOR: Karina Cuero Prof. de Apoyo				LUGAR: Buena Vista.	MUNICIPIO: Nunchia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Dira Yolanda Cachay Maldonado	1129224000	Economa.	Dira Cachay
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 7:00 am HORA FINAL: 8:00 am.

OBSERVACIONES

329

Unión Temporal PAE CASANARE 2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-OA-LP-001-2026 Y Nº INTERVENTORIA 2045 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL 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.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Lineamientos de formatos diarios, almacenamiento de la materia prima.	
CHARLA		OTRO:			
CURSO			FECHA	11/03/2026.	DURACIÓN: 1 hora.
EXPOSITOR	Karry Olivera Prof. Apoyo		LUGAR	Buenos Aires.	MUNICIPIO: Yopal.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Luz Almeira Vargas Figueroa	23827858	Economa	Luz Vargas.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO:	8:30 AM	HORA FINAL:	9:30 AM

OBSERVACIONES

32

Unión Temporal PAE CASANARE 2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-DAJ-LP-005-2025 Y Nº INTERNO 2946 DE 2026

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Diligenciamiento de formatos diarios, almacenamiento de materia primas, limpieza y desinfección.
CHARLA		CITO:			
CURSO				FECHA	11/03/2026
EXPOSITOR	Karina Ucrena Prof. Apoyo			LUGAR	La capilla.
DURACIÓN:	1 hora.				
MUNICIPIO:	Nunchia.				

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Dina Marcela Vega T.	1115865819	Economa.	Dina Vega.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO:	10:00 am	HORA FINAL:	11:00 am

OBSERVACIONES

Unión Temporal PAE CASANARE 2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-GA-LP-035-2025 Y Nº INTERNO 2945 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL 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.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Diligenciamiento de formatos diarios, almacenamiento de la materia prima.	
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA: 11/03/2026	DURACIÓN: 1 Hora.
EXPOSITOR: Karina Ortega Inf. Apoyo				LUGAR: La libertad.	MUNICIPIO: Orocue.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Carmen Yuliana Gonzalez Sandoval	1120472154	Economa.	Carmen Gonzalez.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 11:30 am HORA FINAL: 12:30PM

OBSERVACIONES

Unión Temporal	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-DAJ-LP-068-2025 Y Nº INTERNO 2448 DE 2025
	OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2019, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.
	ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE
SOPORTES:	REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Migeveramiento de Formatos diarios,		
CHARLA		OTRO:					
CURSO				FECHA	11/03/2026.	DURACIÓN:	1 Hora.
EXPOSITOR	Karina Urrea Prof. APOYO			LUGAR	Nuevo Alegrito	MUNICIPIO:	Nunchia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Nuyer Peña Pachuy	1006 405 589	Economa.	Nuyer Pachuy.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO:	1:00 PM	HORA FINAL:	2:00 PM.
OBSERVACIONES			

Unidad Administrativa Especial

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-035-2026 Y N° INTERNO 2045 DE 2026

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	J	REUNIÓN SEMANAL:		TEMA: Diligenciamiento de formatos diarios	
CHARLA:		OTRO:			
CURSO:			FECHA:	11/03/2026.	DURACIÓN: 1 HORA.
EXPOSITOR:	Prof. Apoyo Karen Olaya		LUGAR:	Pedregal.	MUNICIPIO: Orocué.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Milena Tavera Arias	1109295836	Economa.	Milena Tavera.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO:	2:30 PM	HORA FINAL:	3:30 PM.

OBSERVACIONES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-GAA-LP-005-2025 Y Nº INTERNO 2545 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS BENEFICIARIOS FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Diligenciamiento de formatos durante almacenamiento de la materia prima.	
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA: 12/03/2026	DURACIÓN: 1 Hora.
EXPOSITOR: Karen Viviana Prof. Apoyo				LUGAR: Puerto Payero.	MUNICIPIO: Aguazul.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Alix Jared Ortiz Sayra	1118 532 482	Economa	Alix Sayra.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 7:00 am HORA FINAL: 8:00 am

OBSERVACIONES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-GAJ LP-009-2025 Y Nº INTERNO 2348 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Aligeramiento de Alimentos Crudos.
CHARLA		OTRO:			
CURSO			FECHA	12/03/2026	DURACIÓN: 1 Hora
EXPOSITOR	Karina Cuesta PAE-APOY		LUGAR	Sagrado Corazon de Jesus	MUNICIPIO: Venadora.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Angure Zuley Carvajal Romero.	1118533938	Economa.	Angure Carvajal.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 8:30 am HORA FINAL: 9:30 am

OBSERVACIONES:

Unión Temporal

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-025-2025 Y Nº INTERVENTORIA 2545 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES

REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Diligenciamiento de formatos diarios, limpieza y desinfección,
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA	12/03/2026
EXPOSITOR:	Karina Linero PAE Apoyo			LUGAR	San Jose de Cotiverna
				DURACIÓN:	1 Hora.
				MUNICIPIO:	Nunchia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Carol Barrera Montañez Auditor	1116690238	Economa.	Carol Montañez
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 10:00 am HORA FINAL: 11:00 am

OBSERVACIONES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-GAJ-LP-006-2025 Y Nº INTERNO 2945 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL 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.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Diligenciamiento de formatos diarios, almacenamiento de alimentos primer,	
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA: 12/03/2026	DURACIÓN: 1 Hora
EXPOSITOR: Karina Linera Prof. ASBO				LUGAR: Tamara	MUNICIPIO: Orocue.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Lucy Maryuly Achagua Jeronimo	1115690653	Economa	Lucy Achagua
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 11:30 AM HORA FINAL: 12:30 PM

OBSERVACIONES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-GAJ-LP-005-2026 Y Nº INTERNO 2445 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL 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.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Almacenamiento de la materia prima, Mejoramiento de formatos diarios.
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA:	13/03/2026
EXPOSITOR:	Karla Unera Prof Apoyo			LUGAR:	El Secreto.
				DURACIÓN:	1 Hora.
				MUNICIPIO:	Sabanalarga.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Martha Eugenia Galvez Mora	23 417 992	Ecónoma	Martha Galvez
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO:	7:00 am	HORA FINAL:	8:00 am.

OBSERVACIONES

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS SEDOP 3 CAS-OAJ-UP-001-2025 Y N° INTERNO 2045 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INCLUIDAS EN EL PAC

SOPORTE: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA: Almacenamiento de la materia prima, limpieza y desinfección	
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA: 13/03/2026	DURACIÓN: 1 HORA
EXPOSITOR: Karina Olivera Prof. Apoyo				LUGAR: Jorge Eliecer Gaitan	MUNICIPIO: Sabanalarga.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Rosalba Rivera Zea	23417917	Economa.	Rosalba Zea
2	Martha Lilia Murillo G.	23418026	Economa.	Martha Murillo
3	Evelia Guerrero Cortes	23417745	Economa	Evelia Guerrero
4	Olga Florides Pérez Martinez	23417850	Economa	Olga Martinez
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 8:30 am HORA FINAL: 9:30 am

OBSERVACIONES

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJ-LP-406-2025 Y Nº INTERNO 2945 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0346 DE 2025, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Almacenamiento de la materia prima, limpieza y desfección.
CHARLA		OTRO:		FECHA	13/03/2025
CURSO				LUGAR	Manuel Elkin Patarroyo
EXPOSITOR	Karen Lucero Prof. Apoyo			DURACIÓN:	1 HORA.
				MUNICIPIO:	Sabanalarga.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Claudia Patricia Gordillo M.	24231832	Economa	Claudia Patricia
2	Luz Mery Aguilar Alvarez	24228042	Economa.	Luz Aguilar.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 10:00 am HORA FINAL: 11:00 am.

OBSERVACIONES

3/11

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)
18/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	RACION PREPARADA EN SITIO	1.1. localizacion y diseño	la construcion no es resistente al medio ambiente, su ventana no cuenta con malla protectora en el area de preparacion	Instalacion de vidrio	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
18/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condiciones de pisos y paredes	piso con grieta de color rojo, paredes asperas de material no sanitario con desprendimiento de pintura	corresponde ETC	ETC
18/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	RACION PREPARADA EN SITIO	1.4. instalaciones sanitarias.	instalaciones sanitarias limpias, pero no cuneta con area sanitaria propia, compartiendo con los estudiantes	corresponde ETC	ETC
18/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utensilios	El establecimiento no cuenta con instrumento que permita la medicion de temperatura	corresponde ETC	ETC
18/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	RACION PREPARADA EN SITIO	2.2. superficies de contacto con el alimento	se observa tabla de picar fisura, cuchillo con mango de madera y otro sin mango	Suministro de Menaje	ETC
18/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	RACION PREPARADA EN SITIO	3.4. Educacion y capacitacion	No cuenta con plan de capacitaciones	Envio de plan de capacitacion y registros de capacitacion	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
18/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	RACION PREPARADA EN SITIO	4.1. control de materias primas e insumos	se evidencio tomate y zanahoria con caracteristicas organolepticas poco optimos para uso, diferenciando la calidad e inocuidad de los alimentos	capacitacion al personal manipulador en el buen almacenamiento de la materia prima	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
18/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	El establecimiento carece de registro y procedimientos para el control de temperatura	El suministro de termometro no esta presupuestado, por lo cual no se implementa el procedimiento	ETC
18/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	RACION PREPARADA EN SITIO	4.4. condiciones de almacenamiento	se observa deficiencia en las condiciones de almacenamiento	capacitacion al personal manipulador en el buen almacenamiento de la materia prima	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
18/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENAVISTA	RACION PREPARADA EN SITIO	5.3. residuos solidos	cuenta con canecas pero sin tapas	corresponde ETC	ETC
28/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condiciones de pisos y paredes	El material del piso no es de color claro motivo que no facilita la identificacion oportuna de la suciedad	corresponde ETC	ETC
28/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES	RACION PREPARADA EN SITIO	1.4. instalaciones sanitarias.	instalaciones sanitarias limpias, pero no cuneta con area sanitaria propia, compartiendo con los estudiantes	corresponde ETC	ETC
28/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utensilios	se evidencia que la nevera destinada al almacenamiento de los estudiantes no se encuentra en funcionamiento	Se realizo compra de equipo de refrigeracion	ETC

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES	RACION PREPARADA EN SITIO	2.2. superficies de contacto con el alimento	algunas ollas presentan deterioro y corrocion en su superficie exterior	corresponde ETC	ETC
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES	RACION PREPARADA EN SITIO	3.4. Educacion y capacitacion	no cuenta con plan de capacitaciones	Envio de plan de capacitacion y registros de capacitacion	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES	RACION PREPARADA EN SITIO	4.1. control de materias primas e insumos	en el area de almacenamiento de la materia prima se evicencia la fruta en mal estado con deterioro fisico	capacitacion al personal manipulador en el buen almacenamiento de la materia prima	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	no cuenta con termometro en el servicio de alimentacion	El suministro de termometro no esta presupuestado.	ETC
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	BUENOS AIRES	RACION PREPARADA EN SITIO	5.3. residuos solidos	cuenta con canecas pero sin tapas	corresponde ETC	ETC
17/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condiciones de pisos y paredes	En el are de preparacion el piso no es liso ni de facil limpieza en el area de almacenamiento no es claro y las paredes presentan desprendimiento	corresponde ETC	ETC
17/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	RACION PREPARADA EN SITIO	1.3. Techos, iluminacion y ventilacion.	techo de difícil acceso para procesos de limpieza y desinfeccion	corresponde ETC	ETC
17/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	RACION PREPARADA EN SITIO	1.4. instalaciones sanitarias.	instalaciones sanitarias no propias sin vestier	corresponde ETC	ETC
17/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utensilios	los equipos no cuentan con instrumento de medicion de temperaturas	corresponde ETC	ETC
17/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	RACION PREPARADA EN SITIO	2.2. superficies de contacto con el alimento	la tabla de picar se evidencia con daños fisicos	Suministro de Manejo	ETC
17/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	RACION PREPARADA EN SITIO	3.4. Educacion y capacitacion	No cuenta con plan de capacitaciones	Envio de plan de capacitacion y registros de capacitacion	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
17/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	no cuenta con termometro en el servicio de alimentacion	El suministro de termometro no esta presupuestado.	ETC

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)
17/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	RACION PREPARADA EN SITIO	4.4. condiciones de almacenamiento	se evidencio una canastilla con gajo de cebolla larga cerca a la caneca sin tapa de los residuos solidos	capacitacion al personal manipulador en el buen almacenamiento de la materia prima	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
17/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	RACION PREPARADA EN SITIO	5.3. residuos solidos	cuenta con canecas pero sin tapas	corresponde ETC	ETC
17/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	RACION PREPARADA EN SITIO	5.5. limpieza y desinfeccion de areas	se evidencia en el area de almacenamiento deficiencia en los procesos de limpieza y desinfeccion	capacitacion en limpieza y desinfeccion	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condiciones de pisos y paredes	el meson se evidencio con desprendiemnto de ceramica en el area de preparacion	corresponde ETC	ETC
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	RACION PREPARADA EN SITIO	1.4. instalaciones sanitarias.	instalaciones sanitarias no propias sin vestier	corresponde ETC	ETC
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utencilios	los equipos no cuentan con instrumento de medicion de temperaturas	El suministro de termometro no esta presupuestado.	ETC
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	RACION PREPARADA EN SITIO	3.4. Educacion y capacitacion	cuenta con un certificado de 4 horas de induccion, BPM, PSB y aspectos contractuales pero no se evidencia el de capacitaciones	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamiento de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	no cuenta con termometro en el servicio de alimentacion	El suministro de termometro no esta presupuestado.	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	RACION PREPARADA EN SITIO	4.4. condiciones de almacenamiento	falta organizacion en el area de almacenamiento de los alimentos	capacitacion al personal manipulador en el buen almacenamiento de la materia prima	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	RACION PREPARADA EN SITIO	5.3. residuos solidos	cuenta con canecas pero sin tapas	corresponde ETC	ETC
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	RACION PREPARADA EN SITIO	5.6. soportes documentales de saneamiento	formatos PSB mal diligenciados e incompletos	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamiento de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	RACION INDUSTRIALIZADA (GALLETA DE AVENA)	2.1. El titulo de la tabla de Informacion nutricional se declara como "Informacion nutricional" o " Datos de nutricion" o "Informacion nutrimental" utilizando el tipo de letra arial o Helvetica, en un tamaño minimo de 10 puntos. Los titulos y los nombres de datos nutricionales: calorias,grasa saturada, grasa trans,azucares añadidos y sodio, aparecen en negrita y tamaño de letra 1.3 veces mas grande para distinguirlos de los demas nutrientes y en idioma español (art 28 Res.810 de 2021)	No cumple con el orden indicado en la norma como tampoco aparece en negrita, los nombres y titulos de datos nutricionales	Se realiza solicitud al proveedor para respectiva revision del rotulado correspondiente	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2027
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	RACION INDUSTRIALIZADA (GALLETA DE AVENA)	2.2. La informacion nutricional debera aparecer agrupada, presentada en un recuadro, en un lugar visible de la etiqueta, con tamaño minimo del 25% del area disponible para impresion de la cara en donde se ubique, en caracteres legibles y en color contrastante con el fondo y se declara las unidades correspondientes a cada nutriente (art.27 Res.810 de 2021)	La informacion nutricional no es presentada en un recuadro, ni con el tamaño minimo del 25%.	Se realiza solicitud al proveedor para respectiva revision del rotulado correspondiente	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	RACION INDUSTRIALIZADA (GALLETA DE AVENA)	2.4. Los datos nutricionales aparecen en el siguiente orden: calorias,grasa total,grasa saturada,grasa trans,carbohidratos,fibra dietaria, azucares totales,azucares añadidos,proteina,sodio. Para vitaminas y minerales de obligatoria declaracion, el orden sera: Vitamina A, Vitamina D, Hierro, Calcio y Zinc. El tipo de formato es acorde con el area de impresion disponible en la etiqueta (Art.28, Art.29 y Art. 30 Res.810 de 2021)	Los datos nutricionales no cumplen con el orden indicado , despues de grasas trans esta el sodio	Se realiza solicitud al proveedor para respectiva revision del rotulado correspondiente	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2028
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	RACION INDUSTRIALIZADA (GALLETA DE AVENA)	3.4. Los sellos de advertencia se ubican en el tercio superior derecho de la cara frontal o cara principal de exhibicion de la etiqueta. Si el envase es cilindrico o conico los sellos se ubican en el tercio superior central. En caso de declarar dos o mas sellos con el descriptor "EXCESO EN " siguen el orden y distribucion: Sodio, Azucares, Grasas Saturadas,Grasa Trans y Edulcorantes (Art. 1 Res. 254 de 2023)	Los sellos se encuentran en la mitad superior de la cara frontal	Se realiza solicitud al proveedor para respectiva revision del rotulado correspondiente	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2029
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	RACION INDUSTRIALIZADA (GALLETA DE AVENA)	3.5. Las dimensiones de los sellos estan acorde al area de la cara principal de exhibicion. (Art.1 Res.254 de 2023)	El sello presentado en el area de 1.3 x 1.3. Acorde es 1.7 x 1.7	Se realiza solicitud al proveedor para respectiva revision del rotulado correspondiente	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2030
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	RACION INDUSTRIALIZADA (MANI CON SAL - MANITOBA)	2.6. El numero de prociones por empaque esta declarado en la cara principal de exhibicion de la etiqueta, junto al contenido neto del alimento (Art . 10 , Art. 12 Res.810 de 2021)	Se encuentra a un costado de la cara principal. Su etiquetado nutricional no cuenta con sello positivo.	Se realiza solicitud al proveedor para respectiva revision del rotulado correspondiente	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2031
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condiciones de pisos y paredes	Pisos y paredes de material no sanitario	corresponde ETC	ETC
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO	RACION PREPARADA EN SITIO	1.4. instalaciones sanitarias.	instalaciones sanitarias no propias sin vestier	corresponde ETC	ETC
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utencilios	no cuenta con instrumentos de medicion	El suministro de termometro no esta presupuestado.	ETC
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO	RACION PREPARADA EN SITIO	2.2. superficies de contacto con el alimento	El servicio no cuenta con tabla de picar	Suministro de Menaje	ETC
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO	RACION PREPARADA EN SITIO	3.4. Educacion y capacitacion	no cuenta con plan de capacitaciones urgencia 2026	Envio de plan de capacitacion y registros de capacitacion	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	no cuenta con termometro en el servicio de alimentacion	El suministro de termometro no esta presupuestado.	ETC
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO	RACION PREPARADA EN SITIO	5.3. residuos solidos	cuenta con canecas pero sin tapas	corresponde ETC	ETC
12/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUEVA MAGUITO	RACION PREPARADA EN SITIO	5.5. soportes documentales de saneamiento	se evidencia deficiencia en el diligenciamiento de formatos	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamiento de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PEDREGAL	RACION PREPARADA EN SITIO	1.1. localizacion y diseño	En el comedor no se evidencia mallas protectoras	El comedor escolar tiene vidrio	ETC
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PEDREGAL	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utencilios	no cuenta con instrumentos de medicion	corresponde ETC	ETC

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PEDREGAL	RACION PREPARADA EN SITIO	3.4. Educacion y capacitacion	no cuenta con plan de capacitaciones	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamieno de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PEDREGAL	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	no cuenta con termometro en el servicio de alimentacion	el suministro de termometro no esta presupuestado	ETC
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PEDREGAL	RACION PREPARADA EN SITIO	5.3. residuos solidos	cuenta con canecas pero sin tapas	corresponde ETC	ETC
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	RACION PREPARADA EN SITIO	1.1. localizacion y diseño	las regillas de ventilacion en el area de almacenamiento no cuentan con mallas protectoras en la parte externa	corresponde ETC	ETC
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condiciones de pisos y paredes	en el area de preparacion y comedor el piso y las paredes no son de color claro, asperas, no absorbentes de material no sanitario	corresponde ETC	ETC
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	RACION PREPARADA EN SITIO	1.4. instalaciones sanitarias.	instalaciones sanitarias no propias sin vestier	corresponde ETC	ETC
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utensilios	no cuenta con instrumentos de medicion	corresponde ETC	ETC
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	RACION PREPARADA EN SITIO	2.2. superficies de contacto con el alimento	la tabla de picar no es lisa con grietas, los cuchillos con mango de madera y la estufa con corrosion	corresponde ETC	ETC
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	RACION PREPARADA EN SITIO	3.4. Educacion y capacitacion	no cuenta con plan de capacitaciones	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamieno de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	no cuenta con termometro en el servicio de alimentacion	el suministro de termometro no esta presupuestado	ETC
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	RACION PREPARADA EN SITIO	4.4. condiciones de almacenamiento	falta organizacion en el area de almacenamiento (neveras)	capacitacion al personal manipulador en el buen almacenamiento de la materia prima	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
16/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	RACION PREPARADA EN SITIO	5.3. residuos solidos	cuenta con canecas pero sin tapas	corresponde ETC	ETC
26/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	RACION PREPARADA EN SITIO	1.1. localizacion y diseño	Se evidencia la estufa mal ubicada en relacion con la conexion de gas generando un riesgo como tambien las ventanas no son de material sanitario y sin mallas protectoras	corresponde ETC	ETC
26/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condiciones de pisos y paredes	el meson presenta desprendimiento de ceramico, afectando las condiciones higienico-sanitarias del area	corresponde ETC	ETC

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de mejora	
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	RACION PREPARADA EN SITIO	1.4. instalaciones sanitarias.	instalaciones sanitarias no propias sin vestier	corresponde ETC	ETC
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utensilios	el establecimiento no cuenta con instrumentos de medicion de temperatura, asi mismo la nevera del area de refrigeracion presento fallas de su funcionamiento	corresponde ETC	ETC
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	RACION PREPARADA EN SITIO	2.2. superficies de contacto con el alimento	la tabla de picar, los vasos y platos no son de material sanitario	corresponde ETC	ETC
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	RACION PREPARADA EN SITIO	3.4. Educacion y capacitacion	no cuenta con plan de capacitaciones	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamiento de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	no cuenta con termometro en el servicio de alimentacion	el suministro de termometro no esta presupuestado	ETC
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	RACION PREPARADA EN SITIO	5.3. residuos solidos	no cuenta con recipientes tapados en la zona de residuos solidos, solo bolsas	corresponde ETC	ETC
25/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAGRADO CORAZON DE JESUS	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condiciones de pisos y paredes	se evidencia desprendimiento de la pintura en la parte inferior de la pared continuo al area del comedor	corresponde ETC	ETC
23/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE COFRADIA	RACION PREPARADA EN SITIO	1.4. instalaciones sanitarias.	el servicio cuenta con unidad sanitaria propia sin embargo actualmente se encuentra fuera de servicio	corresponde ETC	ETC
23/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE COFRADIA	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utensilios	el establecimiento no cuenta con instrumentos de medicion de temperatura	corresponde ETC	ETC
23/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE COFRADIA	RACION PREPARADA EN SITIO	2.2. superficies de contacto con el alimento	la tabla de picar se encuentra en mal estado con presencia de deterioro en superficie	corresponde ETC	ETC
23/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE COFRADIA	RACION PREPARADA EN SITIO	3.4. Educacion y capacitacion	no cuenta con plan de capacitaciones	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamiento de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
23/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE COFRADIA	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	no cuenta con termometro en el servicio de alimentacion	el suministro de termometro no esta presupuestado	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
23/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE COFRADIA	RACION PREPARADA EN SITIO	5.5. limpieza y desinfeccion de areas	se evidencia deficiencia en los procesos de limpieza y desinfeccion en los bordes y marcos de las ventanas del area de preparacion	capacitacion en limpieza y desinfeccion	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
23/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	SAN JUAN DE COFRADIA	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condiciones de pisos y paredes	El piso presenta una grieta y no es de color claro	corresponde ETC	ETC
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMIRUA	RACION PREPARADA EN SITIO				

342

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA	RACION PREPARADA EN SITIO	1.4. instalaciones sanitarios	se evienda que el servicio sanitario esta limpio y aseado, pero dichas instalaciones no cumplen la normativa debido a que no son independientes para el personal del servicio de alimentacion	corresponde ETC	ETC
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utensilios	la nevera del establecimiento no cuenta con instrumento que permita la medicion de temperaturas	corresponde ETC	ETC
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA	RACION PREPARADA EN SITIO	2.2. superficies de contacto con el alimento	algunas ollas no se encuentran en buen estado, presenta deterioro para uso y corrosion en su superficie	corresponde ETC	ETC
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA	RACION PREPARADA EN SITIO	3.4. Educacion y capacitacion	la economa no cuenta ni conoce el plan de capacitaciones	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamiento de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA	RACION PREPARADA EN SITIO	4.1. control de materias primas e insumos	la guyaba presenta daño evidente con magulladura y deterioro en la integridad de la cascara	capacitacion al personal manipulador en el buen almacenamiento de la materia prima	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	no cuenta con termometro para el control y verificacion de temperaturas	el suministro de termometro no esta presupuestado	ETC
24/2/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	TAMURIA	RACION PREPARADA EN SITIO	5.3. residuos solidos	no cuenta con recipientes tapados en la zona de residuos solidos	corresponde ETC	ETC
9/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ALIECER GAITAN	RACION PREPARADA EN SITIO	1.1. localizacion y diseño	en los alrededores del establecimiento se evidencia estancamiento de agua en epoca invernal	corresponde ETC	ETC
9/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ALIECER GAITAN	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condicines de pisos y paredes	las paredes del establecimiento tiene diseño de dificil limpieza y se evidencia filtraciones que provoca acumulacion de humedad	corresponde ETC	ETC
9/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ALIECER GAITAN	RACION PREPARADA EN SITIO	2.2. superficies de contacto con el alimento	los pocillos muestran manchas en su superficie	corresponde ETC	ETC
9/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ALIECER GAITAN	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	el estavlecimiento carece de registro y procedimientos para el control de tempratura	el suministro de termometro no esta presupuestado	ETC
9/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ALIECER GAITAN	RACION PREPARADA EN SITIO	4.4. condiciones de almacenamiento	las parede del cuarto de bodega muestran humedad con riesgo de proliferacion de moho y deterioro de materias primas	capacitacion al personal manipulador en el buen almacenamiento de la materia prima	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
9/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ALIECER GAITAN	RACION PREPARADA EN SITIO	5.2. Residuos liquidos	la lavaleza evidencia fuga de agua en el sifon con riesgo de acumulacion de humedad	corresponde ETC	ETC
9/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ALIECER GAITAN	RACION PREPARADA EN SITIO	5.5. limpieza y desinfeccion de areas	se evidencia falta de limpieza en el closet destinado al almacenamiento de alimentos empaquetados	capacitacion en limpieza y desinfecion	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
9/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	JORGE ALIECER GAITAN	RACION PREPARADA EN SITIO	5.6. soportes documentales de saneamiento	se evidencia deficiencia en el diligenciamiento de formatos	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamiento de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)
10/2/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	RACION PREPARADA EN SITIO	1.1. localizacion y diseño	Se evidencia acceso abierto que facilita la entrada de plagas y animales domestico al establecimiento	corresponde ETC	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	RACION PREPARADA EN SITIO	1.2. condiciones de pisos y paredes	las paredes de la zona de bodega presenta degradacion debido a la humedad	corresponde ETC	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utencilios	se evidencia corrosion en varias ollas en la parte externa de las mismas y no se cuneta con termetro	corresponde ETC	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	RACION PREPARADA EN SITIO	2.2. superficies de contacto con el alimento	se identifican pocillos de material no apto para uso en alimentos con manchas visibles	corresponde ETC	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	el establecimiento carece de registro y procedimientos para el control de temprature	el suministro de termometro no esta presupuestado	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	RACION PREPARADA EN SITIO	4.4. condiciones de almacenamiento	la zona de la bodega presenta humedad en las paredes lo que puede generar una contaminacion con moho	capacitacion al personal manipulador en el buen almacenamiento de la materia prima	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
10/2/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	RACION PREPARADA EN SITIO	5.2. Residuos liquidos	la lavaloza evidencia fuga de agua en el sifon con riesgo de acumulacion de humedad	corresponde ETC	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	RACION PREPARADA EN SITIO	5.5. limpieza y desinfeccion de areas	se observa restos de hoja, tallos y otros de las materias primas en el piso de la bodega por falta de limpieza	capacitacion en limpieza y desinfecion	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
10/2/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	MANUEL ELKIN PATARROYO	RACION PREPARADA EN SITIO	5.6. soportes documentales de sanaamiento	se evidencia deficiencia en el diligenciamiento de formatos	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamiento de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
10/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	RACION PREPARADA EN SITIO	1.1. localizacion y diseño	en los alrededores del establecimiento se evidencia estancamiento de agua en epoca invernal	corresponde ETC	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	RACION PREPARADA EN SITIO	1.3. Techos, iluminacion y ventilacion.	techo de difícil acceso para procesos de limpieza y desinfeccion	corresponde ETC	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	RACION PREPARADA EN SITIO	2.1. condiciones de equipos y utencilios	se evidencia que no se cuneta con termetro para alimentos	corresponde ETC	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	RACION PREPARADA EN SITIO	4.3. manejo de temperaturas	el establecimiento carece de registro y procedimientos para el control de temprature	el suministro de termometro no esta presupuestado	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	RACION PREPARADA EN SITIO	4.4. condiciones de almacenamiento	se evidencia materia prima almacenada en contacto directo con mesa que presenta corrosion	capacitacion al personal manipulador en el buen almacenamiento de la materia prima	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026
10/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	RACION PREPARADA EN SITIO	5.2. Residuos liquidos	la lavaloza evidencia fuga de agua en el sifon con riesgo de acumulacion de humedad	corresponde ETC	ETC

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	Acción de Mejora:	Responsable(s)
0/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	RACION PREPARADA EN SITIO	5.3. residuos solidos	no cuenta con recipientes tapados en la zona de residuos solidos	corresponde ETC	ETC
10/2/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	EL SECRETO	RACION PREPARADA EN SITIO	5.6. soportes documentales de saneamiento	se evidencia deficiencia en el diligenciamiento de formatos	capacitacion al personal manipulador en el diligenciamiento de formatos diarios	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

4738

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Respuesta requerimiento I.E Luis Hernández Vargas sede san Luis Beltrán hato corozal - CAS2026ER001864 4/03/2026

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 10 de marzo de 2026 a las 15:10
Para: PAE <pae@sedcasanare.gov.co>, cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes:

Me permito dar respuesta al requerimiento, CAS2026ER001864 4/03/2026, mediante oficio INTERPAE-CAS-061 del 10 de marzo de 2026.

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Rta San luis beltran-10032026161156.pdf
9398K

4739

Yopal Casanare, 10 de marzo de 2026

Oficio No. INTERPAE-CAS-061

Señor:
CARLOS CUESTA BRICEÑO
DIRECTOR DE COBERTURA EDUCATIVA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE
Ciudad.

REF: Respuesta oficio 720 088 requerimiento CAS2026ER001864 4/03/2026 - I.E Luis Hernández Vargas sede San Luis Beltran

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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", en atención a su solicitud denominada "*Diagnóstico del suministro y calidad del agua potable en la Institución Educativa Luis Hernández Vargas, sede San Luis Beltrán, del municipio de Hato Corozal*", me permito informar que el día 05 de marzo de 2026 se realizó visita técnica conjunta entre la interventoría y el operador Unión Temporal PAE Casanare 2026, con el propósito de efectuar actividades de seguimiento, monitoreo y control a las condiciones de infraestructura, operación y suministro de agua para la prestación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la sede mencionada.

Durante la visita se desarrollaron las siguientes actuaciones:

1. Aplicación del instrumento "*Formato de verificación de infraestructura para comedores escolares – Programa de Alimentación Escolar (PAE), modalidad ración preparada en sitio – industrializada*".

Como resultado de la verificación se obtuvo un 76,92 % de cumplimiento, con concepto final: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

En el marco de la aplicación del instrumento se identificaron los siguientes hallazgos:

- La sede educativa no cuenta con concepto sanitario emitido por la autoridad competente.
- Ausencia de congeladores para el almacenamiento adecuado de alimentos.

4740

- Inexistencia de estibas o tarimas destinadas al almacenamiento de insumos alimentarios.
- Los utensilios de cocina utilizados pertenecen a la manipuladora de alimentos, dado que los utensilios disponibles en la institución educativa son de gran tamaño y resultan incompatibles con la producción de alimentos para un grupo reducido de 15 NNAJ beneficiarios.
- El abastecimiento de agua se realiza principalmente mediante pozo profundo, cuya agua presenta alteraciones organolépticas, lo cual no garantiza condiciones de potabilidad para su uso en la operación del PAE.

2. Aplicación del Instrumento "*Formato de condiciones de operación – ración preparada en sitio*".

De acuerdo con la evaluación realizada, se obtuvo un 96,15 % de cumplimiento, con concepto técnico: MUY BUENO.

Este instrumento permite evaluar las condiciones operativas de la prestación del servicio, evidenciándose en términos generales adecuados niveles de calidad en la operación del PAE. No obstante, se identificaron los siguientes hallazgos:

- Requerimiento de mantenimiento de la nevera, situación que fue reportada al operador durante la visita técnica.
- Deficiencias en la calidad del agua que llega directamente a la sede educativa, aspecto que incide en las condiciones sanitarias de la operación, razón por la cual el coordinador zonal envía agua en bolsa y la manipuladora trae agua de su residencia.

3. Levantamiento de acta de reunión y activación de plan de contingencia.

Durante la visita se realizó reunión técnica con el operador UT PAE Casanare 2026, en la cual se expuso la situación identificada respecto a la calidad del agua en la sede educativa.

En virtud de lo anterior, y con el fin de garantizar la continuidad, inocuidad y calidad en la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar, el operador manifestó compromiso frente a la continuidad del plan de contingencia, el cual contempla las siguientes medidas:

- Coordinación con la manipuladora de alimentos para el transporte diario de agua apta para el consumo humano, destinada a las actividades de pre-alistamiento, preparación de alimentos y demás procesos asociados a la operación del PAE.
- Implementación de procesos de limpieza y desinfección de los recipientes utilizados para el transporte de agua.
- Aplicación de un proceso de potabilización artesanal mediante ebullición del agua previo a su consumo y utilización en la preparación de alimentos.

En consecuencia, y en atención al compromiso adquirido por el operador UT PAE Casanare 2026, se determina la continuidad en la prestación del servicio bajo la modalidad de ración preparada en

353

sitio – complemento alimentario almuerzo, garantizando la implementación de las medidas de contingencia descritas mientras se gestionan soluciones definitivas frente a la calidad del agua en la sede educativa.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

Anexo: (08 folios) Infraestructura, visita SMC y Acta de reunión
(03 folios) oficio de solicitud.

Educación

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

FO-AT-1104 19-01-2018 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	HATO COROZAL	
Fecha de la visita:	05 03 2026	Hora Inicio: 9:29 am	Institución educativa:	LUIS HERNANDEZ VARGAS	
		Hora terminación: 10:30 am	Sede educativa:	SAN LUIS BELTRAN	
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO 90	PORCENTAJE % 76.92%	CONCEPTO FINAL	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

Educación

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

CAZUCÁ 47-43

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

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

3,50

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

4744

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo Septico
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas pipeta
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 600 L aereo

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	21
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

x Se observa que el agua que es suministrada desde el pozo profundo presenta turbidez color amarillo, no cumple con las caracteristicas organolepticas, manipulador manifiesto que para las preparaciones de los alimentos traen el agua desde la casa, dado que la que llega a la sede no es apta para el consumo humano.

* Existen en el Restaurante ollas grandes, sin embargo personal manipulador trae ollas pequeñas para las preparaciones

* Existe un tanque aereo fuera de servicio, sin funcionamiento

* cuchillos y cucharones son prestados por personal manipulador

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

Coordenadas: 6.21128 N 71.625194 W

FIRMA: Judith Parra.M	FIRMA: Nayda Bustos	FIRMA:
NOMBRE: Judith Parra.	NOMBRE: Nayda M. Bustos R.	NOMBRE:
CEDULA: 1006496883	CEDULA: 1.118 544 613	CEDULA:
TELEFONO: 3124032124	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora de alimentos	CARGO: profesional de Apoyo Inte	CARGO:

357

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	4745
	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:	05	03	2026	Hora Inicio:	9:27am	Institución educativa:	LUIS HERNANDEZ VARGAS		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminacion:	10:30a	Sede educativa:	SAN LUIS BELTRAN		
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.	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: 19 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: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
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	

39

4746

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.	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 estén 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.	0	Requiere de mantenimiento el equipo Nevera.
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	

40

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 4747

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:	96.15 %		
Concepto Técnico	~~Muy bueno~~	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2 menu N9

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica a la institución Educativa Luis Hernandez Vargas Sede San Luis Beltran con el fin verificar las condiciones higienico sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar

* Se verifica materia prima en buenas condiciones de calidad para las preparaciones y con fechas de vencimiento vigente.

* Equipo nevera requiere de mantenimiento

* Se observa preglistamiento de la materia prima del menu N9 de la semana 2 dando cumplimiento al ciclo de menu

* Se observa agua con turbidez color amarillo no cumple con las caracteristicas organolepticas manipuladora manifiesta que para las preparaciones de los alimentos trae el agua desde la casa y es sometida a proceso de ebullición, el suministro de agua que llega directa a la sede no es apta para el consumo humano.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda M. Bustos R.	Nombre: Judith Yurley
Documento: 1.118544 617	Documento: 1006468893
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Cazamble Alimentación Aprender

4748

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 HERNANDEZ VARGAS	ESC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	HATO COROZAL	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	SAN LUIS BELTRAN	FECHA VISITA:	03 - 03 - 26		HORA INICIO:	9:27 am	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:30 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	JUDITH VIZNEY PARRA MARTINEZ	1006446883	manipuladora de alimentos	
2	NAYDU MARDANY BUSTOS ROMERO	1.118544.617	prof. Apoyo inter	3117632150
3	DURLEY ENID MURCIA CAMACHO	46387107	COORDINADORA OPERATIVA	3142183842
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° 2945 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 trata 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 amarilla, 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

4749

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

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 economa por el servicio del agua. cada 3 meses.

FIRMA: Judith Vizcaya Parra
NOMBRE: Judith Parra
CEDULA: 1006496853
FIRMA: Dorley E Huelia C
NOMBRE: DORLEY ENID HUELIA C.
CEDULA: 46383407.
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA: Nayeli Mendoza
NOMBRE: Nayeli Mendoza Bustos
CEDULA: 1.193546617
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:
FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

36

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT: 892099216-6

CARTA U OFICIO 4750
FO-GD-01
19-09-2024
V.02

OFICIO No: 720 088

720.200.20

Yopal, 09 de Marzo del 2026

Ingeniera:
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal contrato de consultoría N° interno 0351 de 2026.
interventoriaesgpae@gmail.com
Yopal, Casanare

Asunto: Solicitud de diagnóstico del suministro y calidad del agua potable en la IE Luis Hernández Vargas sede San Luis Beltran del municipio de Hato Corozal

Cordial Saludo,

En atención al contrato de consultoría No interno 0351 de 2026, cuyo objeto es "*REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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*", se remite oficio CAS2026ER001864 de fecha 04 de Marzo del 2026 con el fin de solicitar un diagnóstico del suministro y calidad del agua en la sede San Luis Beltran de la IE Luis Hernández Vargas del municipio de Hato Corozal.

Agradezco se remita a esta supervisión el soporte del seguimiento, con el fin de dar respuesta oportuna a la petición recibida.

Cordialmente

CARLOS DAVID CUESTA BRICEÑO
Director Técnico de Cobertura Educativa
Supervisor

Anexo: Oficio no. CAS026ER001864 en un total de UNO (1) folio

Proyectó: Mayi Sirley Corredor Torres
Profesional Contratado PAE

263

CAS2026ER001864 4/03/2026

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS HERNANDEZ VARGAS - HATO COROZAL-CASANARE *Aprobado por Secretaría de Educación Departamental del Casanare según Resolución No 0679 del 22 de marzo de 2023 - DANE 18512500029*	Código:	R10-S02
	DOCUMENTOS INTERNOS	Fecha:	29/01/26
	Proceso: Solicitudes / Responsable: RECTOR	Página 1 de 1	

4757

Hatocorozal – Casanare, 04 de marzo de 2026

Doctor:
Diego Fernando Ardila Plazas
Secretario de Educación de Casanare
Yopal

Asunto: Respaldo institucional y solicitud de intervención técnica: Garantía de agua potable PAE – Sede San Luis Beltrán.

Respetado Secretario.

La **Institución Educativa Luis Hernández Vargas** se dirige a su despacho para respaldar y elevar formalmente la solicitud radicada por los padres de familia de la sede **San Luis Beltrán**, ubicada en la vereda La Manga. Como institución, validamos la preocupación de la comunidad frente a la calidad del agua actual, la cual no es apta para el consumo humano.

Actualmente, atendemos a **15 estudiantes** de primaria (5 a 11 años) beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar (PAE). El estado actual del recurso hídrico nos impide cumplir con los lineamientos de inocuidad y las condiciones mínimas de higiene exigidas para la preparación de alimentos.

Con el fin de evitar un riesgo sanitario y garantizar el bienestar de los menores, solicitamos de manera prioritaria:

- **Instalación técnica:** Dotación de un filtro purificador de agua certificado y adecuado para la capacidad de la sede.
- **Plan de contingencia:** Suministro permanente de agua potable para asegurar la continuidad del servicio de alimentación escolar.

Adjuntamos la solicitud de la comunidad y quedamos atentos a su pronta respuesta y plan de acción.

Atentamente,

Nestor Eduardo Acosta Bohorquez
Rector

364

4752

Hato Corozal, Casanare
13 de Febrero del 2026

Señores,
Programa de Alimentación Escolar – P.A.E.
Municipio de Hato Corozal
E. S. D.

Asunto: **Solicitud de atención urgente e inmediata – Agua potable para PAE Sede: San Luis Beltrán**

Cordial saludo,

Los padres de familia de la sede: San Luis Beltrán, ubicada en la vereda: La Manga del municipio de Hato Corozal, Casanare, perteneciente a la Institución Educativa Luis Hernández Vargas, nos dirigimos a ustedes para solicitar atención urgente e inmediata frente a una situación que pone en riesgo la salud de nuestros hijos.

La sede atiende actualmente a 15 estudiantes entre los 5 y 11 años de edad, beneficiarios del Programa de Alimentación Escolar. Sin embargo, el agua con la que cuenta la institución no es potable, lo que impide garantizar condiciones mínimas de higiene y salubridad en la preparación de los alimentos.

Esta situación representa un riesgo sanitario evidente y no permite cumplir adecuadamente con los lineamientos de calidad e inocuidad que exige el programa. Nuestros hijos no pueden continuar consumiendo alimentos preparados con agua no apta para el consumo humano.

Por lo anterior, exigimos de manera inmediata:

- La dotación de un filtro purificador de agua adecuado y certificado para la sede,

o

- El suministro permanente de agua potable apta para la preparación de los alimentos.

Solicitamos respuesta y acciones concretas en el menor tiempo posible, dado que se trata de un asunto prioritario relacionado directamente con la salud y el bienestar de los niños y niñas.

365

4753

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACION ACTAS SMC BODEGA 20 DE FEBRERO Y 07 DE MARZO 2026

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 12 de marzo de 2026 a las 16:47
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <Admonpae2026@gmail.com>

Buen día

Me permito enviar reporte de las visitas técnicas realizadas por el equipo interventor a la bodega de almacenamiento de materias primas del Programa de Alimentación Escolar PAE en el Departamento de Casanare. Fecha 27 al 28 de febrero y del 05 al 06 de marzo de 2026.

Para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Oficio No. INTERPAE-CAS-062.pdf
12416K

4754

INTERVENTORÍA –PAE CASANARE–	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO Nº SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 de 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
	FORMATO DE OFICIO	

Yopal Casanare, 12 de marzo de 2026

Oficio No. INTERPAE-CAS-062

Señor:
NILSON OVEIMAR GIRON SUAEREZ
R/L UT PAE CASANARE 2026
Ciudad.

REF: NOTIFICACIÓN RESULTADOS DE LA VISITA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A LA BODEGA DE ALMACENAMIENTO DEL PAE EN EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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", me permito informar el reporte de la visita realizada por el equipo interventor a la bodega de almacenamiento de materias primas del Programa de Alimentación Escolar en el Departamento de Casanare que opera UT PAE CASANARE 2026, a través de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. 2945 de 2025.

No.	FECHAS	VERIFICACION TÉCNICA DE SMC	PORCENTAJE	CONCEPTO
1	27/02/2026 al 28/02/2026	✓FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI - RACION PREPARADA EN SITIO ✓FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PS	93.65%	Bueno
2	05/03/2026 al 06/03/2026	✓FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RI ✓ANEXO 1. VERIFICACIÓN GRAMAJES RI	96.8%	Muy bueno

Dado que las visitas técnicas de seguimiento y control son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con la diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

367

4755

En consecuencia, se informa lo anterior, con el fin de garantizar el adecuado cumplimiento de las condiciones técnicas, operativas y contractuales del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

Anexo: 21 folios visita SMC bodega

4756

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	NIT:	902020740-1
Contrato de prestación de servicios:	2945 DE 2025		
Nombre persona encargada de la planta:	Dubley Murcia Camacho	Cargo:	Coordinador Operativo
Dirección de la planta:	Km 1 via la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal - Casanare
Correo electrónico:	unionteporalcas2026@gmail.com	Teléfono fijo: /	Tel. Cel: //

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	27/02/2026	Tipo de Complemento:	Industrializado	Alimentos	FECHA SIMAT	Total servicios
Hora inicio:	6:00am	Hora terminación:	6:00pm	Número de servicios:	4284	13914	20 feb	18.198

Instalaciones Físicas e Infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	0
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	0
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	0
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	0	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación física de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente.				1

Personal Manipulador de Alimentos					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e Inocuidad					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	N.O
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	N.O

Almacenamiento distribución y transporte					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-V8.02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
59/63	93.65		Muy bueno	95% - 100%	Bueno ✓	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita técnica de verificación a la bodega Principal del operador Unión Temporal PAE Casanare 2026, donde se observa almacenamiento, alistamiento y despacho por municipio de la materia prima (abarrotes, frutas, verduras, tubérculos y proteínas) correspondiente a la semana 2 menú 6 al 10 los productos descritos, cumplen con las condiciones de calidad, inocuidad, incluido correspondiente a Fichas Técnicas Aprobadas tanto para RPS y RI (Semana 2 menú 6 - 10), (Productos bebidas, frutas, dulce y derivados de cereal), Se verifican los siguientes intercambios: RPS: menú 9 Fruta: Jugo de Maracuya por Jugo de Guayaba; RI menú 7 = Pompie cubierto de chocolate por Muffin de chocolate, Menú 9 - Yogurt UHT por leche Saborizada de chocolate, fruta Mandarina por Naranja

Hallazgos: Item 2 = Pasillo de acceso a sanitarios con exceso en piso Item 6 = Area de Consumo de alimentos del personal con desorden, residuos de alimentos y pisos con suciedad

Item 14 = Paredes área de almacenamiento de R.I con presencia de telarañas Item 24 = Estibas y Canastillas sucias, Estante metalico de almacenamiento de yuca con suciedad

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Juan Carlos Martinez
Documento: 1057587328	Documento: 1118549344
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Jefe Bodega

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

4760

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

GOBERNACION DE CASANARE

ENTIDAD TERRITORIAL:

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026			NIT:	902020740-1
Contrato de prestación de servicios:	2945 DE 2025			Cargo:	Coordinadora Logistica
Nombre persona encargada de la planta:	Dirley Murcia Camacho				
Dirección de la planta:	KM 1 Via la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal - Casanare.	Tel. Cel:	N
Correo electrónico:	Uniontemporalcas2026@gmail.com	Teléfono fijo:	"		

DATOS VISITA

| | | | | |

4761

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	0	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación física de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente.				1

Personal Manipulador de Alimentos					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	0	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

4762

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VR-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C durante todas las etapas del proceso.	2	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	NO
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte					
N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehiculo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
64/62	96,8		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza Visita de Seguimiento, monitoreo y control a la bodega Principal del Contratista Unión Temporal PAE Casanare 2026, con el fin de verificar la entrega Prima que se despacharán a los distritos municipios de Casanare, en los modalidades Racion preparada en Sitio menú 12 al 15 de los Semana 3 y Racion Industrializada del menú del 1 al 5, Semana 1, donde se evidenció entrega prima en buenas condiciones de Calidad y cantidad, así mismo se observa los siguientes Intercambios:
para el menú 13 plantean cereal con queso x pepa criolla Cereal con porción de queso. menú 15. plantean cereal con queso x papa blanca cocida y queso (porción) Jugo de naranja con Jugo de guayaba. Para la modalidad Industrializado. Se sobre Intercambio el menú 1 Postres de Arroz con leche Chocolate y mantequilla x unidad. menú 11 Postres Cubierto de Chocolate x Brownie harina, Galletas Surtidas, Harina Personal con accesorios.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Nolvis Prado	Nombre: Juan Carlos Martinez
Documento: 1116545497	Documento: 1118549344
Cargo: Prof. apoyo.	Cargo: Jefe Bodega

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Alimentos Aprender

Casanare

ESG INTERVENTORÍA - PAE CASANARE -

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4764

Yopal, 19 de marzo de 2026

UT-PAE-052A

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026

Referencia: Respuesta a oficio N° INTERPAE -CAS-062. Notificación resultados de la visita de seguimiento, monitoreo y control a la bodega de almacenamiento del PAE en el departamento de Casanare.

En el marco del Contrato de Prestación de Servicios derivado del Proceso SECOP II CAS-OAJ-LP- 005-2025 y N.° Interno 2645 de 2025, cuyo objeto es: "Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con 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", y en cumplimiento de las obligaciones contractuales, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas respecto a las novedades reportadas mediante Oficio No. INTERPAE-CAS-062, con respecto notificación visitas de seguimiento, monitoreo y control a la bodega de almacenamiento del PAE en el departamento de Casanare.

Anexo Link: Soportes de plan de mejora.
https://drive.google.com/drive/folders/1oFo4imSxcX4Gx-DN--tMxZlWuC_rvi13?usp=drive_link

Cordialmente,

NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

37

Educación

PLAN DE MEJORA PARA LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2025

OBJETO DEL CONTRATO: RREALIZAR 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

1. DATOS GENERALES

CONTRATISTA	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS N°	2945-2025
PERIODO DE REPORTE DE ACTAS	VISITAS 27 DE FEBRERO DE 2026		

2. CONTENIDO PLAN DE MEJORA

FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	TIPO DE MODALIDAD	ITEM AFECTADO	DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	CAMPOS A SER DILIGENCIADOS POR EL CONTRATISTA: Acción de Mejora:	Responsable(s)	Plazo de ejecución	SEGUIMIENTO INTERVENTORIA: Fecha de Verificación	Valoración: Cumple	Valoración: No cumple	ESTADO
27/02/2026	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	2. Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	Pasillo de acceso a sanitarios con suciedad en pisos	Se adjunta R.F. con la actividad realizada limpieza y desinfección de pisos del area del pasillo de acceso a sanitarios	OPERADOR UT PAE CASANARE 2026	OCHO (8) DIAS CALENDARIO	19/03/2026	X		CERRADO
27/02/2026	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	6. La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	Area de consumo de alimentos del personal con desperdicios residuos de alimentos y pisos con suciedad	Se adjunta R.F. con la actividad realizada, limpieza y desinfección del area de consumo de alimentos del personal manipulador de alimentos	OPERADOR UT PAE CASANARE 2027	OCHO (8) DIAS CALENDARIO	19/03/2026	X		CERRADO
27/02/2026	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	14. Las paredes están construidos en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	Paredes del area de almacenamiento de R.I. con presencia de salarillas	Se adjunta R.F. con la actividad realizada, limpieza del area de almacenamiento de R.I.	OPERADOR UT PAE CASANARE 2027	OCHO (8) DIAS CALENDARIO	19/03/2026	X		CERRADO
27/02/2026	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	Estibas y canastillas sucias estarna en material de almacenamiento con suciedad	Se adjunta R.F. con la actividad realizada, limpieza y desinfección de las canastillas y estibas	OPERADOR UT PAE CASANARE 2026	OCHO (8) DIAS CALENDARIO	19/03/2026	X		CERRADO
6/03/2026	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	24. Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	Se evidencian canastillas con suciedad por lo cual se recomienda reforzar las actividades de limpieza y desinfección de las mismas a fin de evitar riesgos de contaminación y garantizar las condiciones higiénico sanitarias del almacenamiento.	Se adjunta R.F. con la actividad realizada, limpieza y desinfección de las canastillas y estibas	OPERADOR UT PAE CASANARE 2026	OCHO (8) DIAS CALENDARIO	19/03/2026	X		CERRADO
6/03/2026	Yopal	Bodega	Centro	R.P.S- R.I	27. La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con colores o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta es utilizada en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	Se evidenció personal manipulador de alimento con accesorios, se requiere reforzar programa de capacitación personal.	Se adjunta R.F. personal manipulador de alimentos de bodega haciendo uso de la dotación requerida	OPERADOR UT PAE CASANARE 2026	OCHO (8) DIAS CALENDARIO	19/03/2026	X		CERRADO

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
INTERVENTORA
CONTRATO DE CONSULTORIA 0351 DE 2026

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

U766

PLAN DE MEJORA
VISITAS BODEGA
FECHA: 27-02-2026 Y 06-03-2026

321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 – 64 / Yopal – Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

394

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4767

ITEM 2. R.F. ACTIVIDAD REALIZADA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE PISOS DEL AREA DEL PASILLO DE ACCESO A SANITARIOS



380

321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 – 64 / Yopal – Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

ITEM 6. R.F. ACTIVIDAD REALIZADA LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DEL AREA DE CONSUMO DE ALIMENTOS DEL PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS



321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 – 64 / Yopal – Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

ITEM 14. R.F. ACTIVIDAD REALIZADA, LIMPIEZA DEL AREA DE ALMACENAMIENTO DE R.I.



321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 - 64 / Yopal - Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

ITEM 24. R.F. ACTIVIDAD LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS CANASTILLAS Y ESTIBAS VISTA 27-02-2026





321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 - 64 / Yopal - Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

ITEM 24. R.F. ACTIVIDAD LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS CANASTILLAS Y ESTIBAS VISTA 06-03-2026





321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 - 64 / Yopal - Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

ITEM 37. R.F. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DE BODEGA HACIENDO USO DE LA DOTACIÓN REQUERIDA



321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 – 64 / Yopal – Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

4773

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Notificación Acta CAE – Institución Educativa San José de La Poyata, sedes Principal, San Joaquín de Garibay y Limonal

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 14 de marzo de 2026 a las 10:19
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>

Cordial saludo

Remisión de novedades reportadas en Actas CAE IE San Jose de la poyata municipio de Maní Casanare, para su conocimiento y fines pertinentes.

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Oficio No. INTERPAE-CAS-063.pdf
2298K

186

4774

Yopal Casanare, 14 de marzo de 2026

Oficio No. INTERPAE-CAS-063

Señor:
NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
R/L UT PAE CASANARE 2026
La Ciudad.

REF: Notificación Acta CAE – Institución Educativa San José de La Poyata, sedes Principal, San Joaquín de Garibay y Limonal.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoria No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: **"Realizar interventoría técnica, administrativa, jurídica, financiera, contable y ambiental a la implementación del Programa de Alimentación Escolar, de acuerdo con 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"**, me permito notificar al operador del Programa de Alimentación Escolar (PAE), UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026, el acta correspondiente a las reuniones de los Comités de Alimentación Escolar **(CAE)** realizadas en las Institución Educativa San José de La Poyata, sedes Principal, San Joaquín de Garibay y Limonal.

Lo anterior, en el marco de la participación en las reuniones convocadas por los Comités de Alimentación Escolar, cuyo propósito fue socializar aspectos relacionados con la operación del programa, atender las inquietudes presentadas por la comunidad educativa y realizar seguimiento a la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.

La presente notificación se realiza para su conocimiento y fines pertinentes, conforme a lo tratado y consignado en el acta que se adjunta al presente oficio.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

Anexo: (04) folios – Acta CAE Institución Educativa San José de La Poyata, Mani Casanare

387

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Secretaría de Educación

Educación | Alimento para Aprender

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL DE CASANARE
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA – PAE

ACTA DE REUNIÓN BIMESTRAL

COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – CAE

ACTA No ____			
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	CENTRO EDUCATIVO SAN JOSE DE LA POYATA		
MUNICIPIO:	MANI	**DEPARTAMENTO:**	CASANARE
SEDE(S) QUE PARTICIPAN:	SAN JOSE DE LA POYATA, SAN JOAQUIN DE GARIBAY Y EL LIMONAL		
FECHA:	Marzo 11 de 2026	**HORA INICIO:** 9:00 am **HORA FIN:** 10:45 a. m.	
LUGAR:	Centro Educativo	**PERIODO EVALUADO:**	Enero - Febrero

1. OBJETO:
Realizar seguimiento bimestral a la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en la Institución Educativa, en el marco de las funciones del Comité de Alimentación Escolar – CAE.

2. ASISTENTES:
Se deja constancia de la participación de los actores convocados, conforme al Listado de Asistencia que hace parte integral de la presente acta como Anexo 1.

3. ORDEN DEL DÍA

3.1 Verificación de quórum
3.2 Revisión de compromisos del acta anterior
3.3 Seguimiento a la operación del PAE
3.4 Observaciones, novedades, alertas y recomendaciones
3.5 Compromisos
3.6 Cierre

4. DESARROLLO:
4.1 Se verifica la asistencia de los integrantes del Comité de Alimentación Escolar (CAE) y se declara instalada la reunión.
4.2 Seguimiento a la operación del PAE
Durante el período evaluado, el Comité realizó acompañamiento a la prestación del servicio del Programa de Alimentación Escolar (PAE), revisando aspectos como:

- Oportunidad en la entrega de los complementos alimentarios.
- Cumplimiento del ciclo de menús establecido.
- Condiciones generales en la prestación del servicio.

Powered by CamScanner

La reunión inicia a las 9:20 a. m. En primera instancia, se socializan las fechas programadas para las reuniones bimestrales y se explican las funciones que cada integrante desarrolla dentro del Comité de Alimentación Escolar (CAE). Posteriormente, se realiza la verificación del quórum.

Durante el encuentro se informa que el comité se encuentra realizando seguimiento a la operación del PAE, con el fin de verificar el correcto funcionamiento del programa en la institución educativa.

Asimismo, se pone en conocimiento una inconsistencia en la entrega de remesas, ya que algunos productos han llegado en malas condiciones. Esta situación resulta preocupante teniendo en cuenta que el centro educativo no cuenta con cadena de refrigeración, lo que puede afectar la adecuada conservación de los alimentos.

Finalmente, se informa sobre la primera mesa técnica departamental del PAE, la cual se llevará a cabo el viernes 20 de marzo en el municipio de Maní, en la Institución Educativa Jesús Bernal Pinzón. En este espacio se expondrán las situaciones relacionadas con la entrega de remesas, entre otros temas relevantes para el adecuado funcionamiento del programa, Se da la apertura a los estudiantes para que expresen su punto de vista y presenten sus observaciones respecto al servicio de alimentación escolar. Los estudiantes durante su intervención manifiestan que se han presentado algunas situaciones relacionadas con la distribución de los alimentos, señalando que en ocasiones puede percibirse cierta preferencia en la forma en que se sirven las raciones. Asimismo, indican que cuando algunos estudiantes deciden no consumir la ensalada, en algunos casos las ecónomas no la adicionan a otros estudiantes que sí desean recibirla. Por lo anterior, sugieren que se realice una distribución más equitativa de los alimentos para evitar inconformidades entre los estudiantes. Se aborda el tema relacionado con el lavado de la loza utilizada en el servicio de alimentación escolar. Después de analizar la situación, se llega al acuerdo de que ningún estudiante, ya sea interno o externo, deberá realizar el lavado de la loza.

En consecuencia, se establece que esta labor será responsabilidad exclusiva de las ecónomas, quienes deberán realizar el lavado y la respectiva desinfección de los utensilios, garantizando el cumplimiento de las condiciones de higiene y salubridad requeridas para la adecuada prestación del servicio, Se aborda la situación de los estudiantes de Garibay que hacen uso de la ruta escolar y que, debido a problemas de **sedimentación del río**, no han podido llegar a la institución educativa. Durante la reunión se informa que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) continúa enviando las remesas al plantel educativo, dentro de las cuales se encuentra un mercado destinado a dichos estudiantes. Ante esta situación, el Comité analiza el caso y se acuerda que el director de la institución se comunicará con los padres de familia de estos estudiantes, con el fin de conocer su concepto y definir, de manera conjunta, la mejor forma de proceder frente a la entrega o manejo de los alimentos que les corresponden. En representación del Comité de Alimentación Escolar (CAE) del Centro Educativo San José de la Poyata, se delega a dos integrantes del comité para que participen como voceros en la mesa técnica del Programa de Alimentación Escolar (PAE) que se llevará a cabo el día 20 de marzo. Estas personas tendrán la responsabilidad de exponer las situaciones, observaciones y propuestas relacionadas con la prestación del servicio de alimentación escolar en la institución.

No siendo otro el motivo de la reunión se da por finalizado el encuentro, agradeciendo la participación y aportes de los asistentes. La reunión se cierra dejando constancia de los acuerdos establecidos, para su respectivo seguimiento en los próximos encuentros del Comité de Alimentación Escolar (CAE).

- Manejo de excedentes (si aplica)

5. OBSERVACIONES Y ALERTAS

(Registrar de forma clara las situaciones identificadas)

Powered by CamScanner

Los estudiantes durante su intervención manifiestan que se han presentado algunas situaciones relacionadas con la distribución de los alimentos, señalando que en ocasiones puede percibirse cierta preferencia en la forma en que se sirven las raciones. Asimismo, indican que cuando algunos estudiantes deciden no consumir la ensalada, en algunos casos las ecónomas no la adicionan a otros estudiantes que sí desean recibirla. Por lo anterior, sugieren que se realice una distribución más equitativa de los alimentos para evitar inconformidades entre los estudiantes.

Se aborda el tema relacionado con el lavado de la loza utilizada en el servicio de alimentación escolar. Después de analizar la situación, se llega al acuerdo de que ningún estudiante, ya sea interno o externo, deberá realizar el lavado de la loza.

6. RECOMENDACIONES Y PROPUESTAS DE MEJORA

(Registrar las recomendaciones formuladas por el CAE)

Un padre de familia presenta la propuesta sobre el manejo del desperdicio que salen de la cocina del restaurante escolar, una madre de familia ofrece que le dejen los desperdicios y ella a cambio de la misma, suministra ACPM para el funcionamiento de la planta eléctrica del plantel educativo.

7. COMPROMISOS

Compromiso	Responsable	Fecha de Cumplimiento
Volver a dialogar con las señoras manipuladoras de alimentos para que sean ella quien hagan el lavado de platos, aseo de la silletería y mesas del comedor.	Manipuladoras de alimentos	Inmediato
Ningún estudiante, ya sea interno o externo, deberá realizar el lavado de la loza.	Manipuladoras de alimentos	Inmediato

8. CONCLUSIONES

En representación del Comité de Alimentación Escolar (CAE) del Centro Educativo San José de la Poyata, se delega a dos integrantes del comité para que participen como voceros en la mesa técnica del Programa de Alimentación Escolar (PAE) que se llevará a cabo el día 20 de marzo.

9. CIERRE

Siendo las 10:45 a. m. se da por finalizada la reunión.

390

Powered by CamScanner

ANEXOS

- ✓ Anexo 1: Listado de asistencia (con nombre, documento, rol, sede y firma)
- ✓ Anexo 2 (si aplica): Evidencias de convocatoria (circular, citación, acta de reunión de padres, etc.)

Nota: La presente acta será elaborada por el Comité de Alimentación Escolar – CAE y remitida de manera oportuna por el Rector(a) de la Institución Educativa a la Secretaría de Educación Departamental.

FIRMA ASISTENTES REUNION CAE LA POYATA- MARZO 11 DE 2026			
Nombre Completo	Cargo/Dependencia	Documento	Firma
Abel Durango Arcia	Docente	123333901	Abel D.
Claudia Arboleda	representante	24714346	Claudia
[illegible]	Ke Presentate	27754976	[illegible]
Dana Palacios.	Estudiante.	116.714.546	Dana Palacios.
Maria del Carmen Pra	Docente	23591691	[illegible]
Yuli Palacios	estudiante	116.616.128	Yuli Palacios
Aristobulo Figueroa	Director	18256284	[illegible]

Powered by CamScanner

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4779

Yopal, 21 de marzo de 2026

UT-PAE-056A

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoria No. 0351 de 2026

Referencia: Respuesta a oficio N° INTERPAE -CAS-063- notificación actas CAE Institución educativa san jose de la poyata, sede principal, san Joaquin de Garibay y limonal.

En el marco del Contrato de Prestación de Servicios derivado del Proceso SECOP II CAS-OAJ-LP- 005-2025 y N.° Interno 2945 de 2025, cuyo objeto es: "Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con 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", y en cumplimiento de las obligaciones contractuales, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas respecto a las novedades mediante respuesta a oficio N° INTERPAE -CAS-063- notificación actas CAE Institución educativa san jose de la poyata, sedes principal, san Joaquin de Garibay y limonal.

342

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4780

De acuerdo a lo anterior se realiza capacitación al personal manipulador de alimentos correspondiente a cada una de las sedes en temas de limpieza y desinfección del menaje, áreas, equipos, utensilios, minuta patrón, guía de preparación, adecuado almacenamiento de materia prima, anexo a esto se capacito al personal responsable de la entrega de la materia prima en cada una de las sedes educativas en temas de selección y clasificación de la materia prima, organización, alistamiento y adecuada distribución de la materia prima.

Anexo soportes correspondientes

321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 - 64 / Yopal - Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

4787

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS RECOPILACIÓN DE DATOS

OBJETO: APOYO EN LA EJECUCIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN VIGENTE DEL PAE PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CUNDINAMARCA

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL:		TEMA:	Limpieza y desinfección del menaje (cocina, equipos, utensilios, mesa, silla, etc.), Rutina, guía de Refrigeración, Adecuado almacenamiento de la materia prima.
CHARLA:		OTRO:			
CURSO:				FECHA:	20 marzo 2026
EXPOSITOR:	Prof. de Apoyo - Mariana C.			LUGAR:	San José de la Loma
DURACIÓN:	1 hora.				
FACILITADOR:	Mani				

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Consuelo Díaz Florez	35.260.762	Economa	Consuelo Díaz Florez
2	Carmenza Almanza Neira	40.379.728	Economa	Carmenza Almanza
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 1:00 PM HORA FINAL: 2:00 PM

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

394

4782

Unión Temporal PAE CASANARE 2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-CASANARE-[illegible] DE 2026

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION [illegible] DE 2021, PARA LOS BENEFICIARIOS FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTE: REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

CAPACITACION	✓	REUNION SEMANAL	
ENCUESTA		OTRO:	
CURSO			

TEMA: Limpieza y desinfección del menaje, cuchillos, equipos, utensilios, minuta patrón, guía de preparación, adecuado almacenamiento de la materia prima

FECHA: 20 marzo 2026 DURACIÓN: 1 Hora

EXPOSITOR: Prof. Alexis Karina Olarte LUGAR: San Isidro La Platy MUNICIPIO: Moni

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Nuris Colombia Rincón M.	47.426.922	Economa	Nuris colombia R.
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 3:00 PM HORA FINAL: 4:00 PM

OBSERVACIONES:

Powered by CamScanner

3 01

4783

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II LAPA-CAJA-LP-003-2025 Y SU ANEXO 2046 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES MATRICULADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON SALIDAS E INGRESOS DE ALIMENTOS

Unión Temporal PAE CASANARE 2025

REPORTE: REGISTRO DE REUNION Y CAPACITACION

CAPACITACION: ✓ REUNION SEMANAL:

CHARLA: OTRO:

CURSO:

TEMA: Limpieza y desinfección del menaje, área de equipos, utensilios, minuto wash, sus beneficios, adecuado almacenamiento de la materia prima

REPORTA: Prof. Argos Ramírez Ulises

FECHA: 20 marzo 2026 DURACION: 1 Hora

LUGAR: Limonal MUNICIPIO: Maní

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CEDULA	CARGO	FIRMA
1	Sandra Sulay Rojas Patiño	47.440.136	Ecónoma	Sandra Rojas
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 11:00 am HORA FINAL: 12:00 M

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

2/96

4784

Unión Temporal PAE CASANARE 2026

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N° CU-LP-005-2026 Y Nº ADICIONAL DE 2026

OBJETO: IMPLEMENTO EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0018 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES | REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN	✓	REUNIÓN EMPRESA		TEMA: Selección y clasificación de la materia prima, organización, almacenamiento y adecuada distribución de la materia prima	
CHARLA		OTRO			
EVENTO			FECHA: 20 mayo 2026.	DURACIÓN: 1 Hora	
EXPOSITOR: Prof. Alexis Ruiz Cardenas			LUGAR: Maní.	MUNICIPIO: Maní	

NO.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	DUVAN HERNANDEZ	1118575469	Coordinador.	
2				
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 8:00 am | HORA FINAL: 9:00 am

OBSERVACIONES:

Cordialmente,

NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

Powered by CamScanner

397

4785

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACION ACTAS SMC SEMANA DEL 09 AL13 DE MARZO DE 2026

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 17 de marzo de 2026 a las 17:50
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>

actas 9 a 13 marzo-17032026185526.pdf

Buenas tardes:

Me permito notificar oficio adjunto INTERPAE-CAS-066 del 17 de marzo de 2026, para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular.

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

398

INTERVENTORÍA "PAE CASANARE"	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO Nº SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 de 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
	FORMATO DE OFICIO	

Yopal Casanare, 17 de marzo de 2026

Oficio No. INTERPAE-CAS-066

Señor:
NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
R/L UT PAE CASANARE 2026
Ciudad.

REF: Notificación visitas de seguimiento, monitoreo y control – semana del 09 al 013 de marzo de 2026.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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", me permito relacionar en tabla 1 visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control adelantadas por la firma interventora en la semana del 09 al 13 de marzo de 2026, adjunto instrumentos aplicados en ración preparada en sitio.

Tabla 1. Relación visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control - RPS

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CALIFICACION
10/3/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	EL PRETEXTO-PRINCIPAL	89.66%	BUENO
10/3/2026	AGUAZUL	LA TURUA	LA VICTORIA	93.33%	BUENO
10/3/2026	AGUAZUL	LA TURUA	LA TURUA	96.88%	MUY BUENO
10/3/2026	AGUAZUL	LA TURUA	FRANCISCO JOSE DE CALDAS	88.89%	BUENO
10/3/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	COREA	96.55%	MUY BUENO
11/3/2026	TAURAMENA	SIGLO XXI	LAS DELICIAS	100.00%	MUY BUENO
11/3/2026	PORE	ANTONIO NARIÑO	BRISAS DEL PAUTO	96.43%	MUY BUENO
11/3/2026	PORE	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	96.55%	MUY BUENO
11/3/2026	PORE	ANTONIO NARIÑO	BELLAVISTA	88.46%	BUENO
11/3/2026	TAURAMENA	SIGLO XXI	SIGLO XXI	90.63%	BUENO
11/3/2026	PORE	ANTONIO NARIÑO	MIRALINDO	96.67%	MUY BUENO

4787

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CALIFICACION
12/3/2026	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	RINCON HONDO	86.21%	BUENO
12/3/2026	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	RAFAEL NUÑEZ	93.10%	BUENO
12/3/2026	PAZ DE ARIPORO	SIMON BOLIVAR	MANUELA BELTRAN	93.33%	BUENO
12/3/2026	HATO COROZAL	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	92.86%	BUENO
12/3/2026	MONTERREY	ESCULA NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	EL PORVENIR	83.87%	ACEPTABLE
12/3/2026	MONTERREY	NORMAL SUPERIOR DE MONTERREY	VILLACAROLA	93.33%	BUENO

Lo anterior, dando alcance al acta de conformación de comité técnico de dirección de fecha 21 de enero de 2026.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

Anexo: 88 folios Visitas SMC RPS

4788

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACION MALLA PLANES DE MEJORA SEMANA DEL 09 AL 13 DE MARZO DE 2026

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 18 de marzo de 2026 a las 8:40
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>

Buen Dia:

Me permito enviar malla planes de mejora de acuerdo a visitas de interventoria correspondientes a la semana de prestación de servicio PAE, del 09 al 13 de marzo de 2026, para implementación de planes de acción y fines pertinentes.

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ



MALLA PLANES DE MEJORA CTO 2945-2025 - MARZO 2026.xlsx
1925K

401

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4789

Yopal, 24 de marzo de 2026

UT-PAE-057 A

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026

Referencia: Respuesta a Oficio No. INTERPAE-CAS-066. Notificación visitas de seguimiento, monitoreo y control – semana 09 al 13 de marzo de 2026

En el marco del Contrato de Prestación de Servicios derivado del Proceso SECOP II CAS-OAJ-LP- 005-2025 y N.° Interno 2645 de 2025, cuyo objeto es: "Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con 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", y en cumplimiento de las obligaciones contractuales, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas respecto a las novedades reportadas mediante Oficio No. INTERPAE-CAS-066, con respecto a la notificación visitas de seguimiento, monitoreo y control – semana 09 al 13 de marzo de 2026.

Anexo Link: Soportes planes de mejora.
https://drive.google.com/drive/folders/1w80HgY-rpECxKX-1VIx66uTY5jkyP4CA?usp=drive_link

Cordialmente,

NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

321 241 5410
CARRERA 15 N° 43 – 64 / Yopal – Casanare
Uniontemporalcas2026@gmail.com

4770

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Respuesta solicitud visita sede nuestra señora de manare I.E. SALVADOR CAMACHO ROLDAN NUNCHIA

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 18 de marzo de 2026 a las 10:48
Para: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>, PAE <pae@sedcasanare.gov.co>

Buenas tardes:

Me permito dar respuesta mediante oficio INTERPAE-CAS-067 del 18 de marzo de 2026, para conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

OFICIO INTERPAE CAS 067-18032026114438.pdf
6610K

402

Yopal Casanare, 18 de marzo de 2026

4791

Oficio No. INTERPAE-CAS-067

Señor:
CARLOS CUESTA BRICEÑO
DIRECTOR DE COBERTURA EDUCATIVA
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DE CASANARE
La Ciudad.

REF: Respuesta solicitud visita sede nuestra señora de manare I.E. SALVADOR CAMACHO ROLDAN NUNCHIA

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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"**, y en atención al requerimiento oficio IE SCR408-2 023, CAS2026ER002050, con traslado por la Dirección Técnica de Cobertura, de fecha 12 de marzo de 2026, con referencia "solicitud visita sede nuestra señora de manare I.E. Salvador Camacho Roldan Nunchia Casanare", me permito informar las acciones realizadas por la interventoria al respecto:

Se efectuó visita a la sede nuestra señora de manare I.E. Salvador Camacho Roldan, en fecha 16 de marzo de 2026, en compañía del docente de la unidad aplicativa, realizando verificación a condiciones de infraestructura y dotación de equipos y menajes, para establecer viabilidad de prestación de servicio en modalidad preparada en sitio, no obstante, se advirtieron los siguientes aspectos no conformes:

1. Restaurante escolar no cuenta con un espacio para el almacenamiento de los alimentos.
2. No cuenta con equipos básicos como nevera y licuadora.
3. La sede no cuenta con suministro de agua potable.
4. Menaje incompleto
5. No cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) para la recolección de los residuos.

De acuerdo al diagnóstico anterior, se determinó el requerimiento de acciones de intervención para mejorar las condiciones básicas de infraestructura y equipos para la operación del PAE. No obstante, al aplicar el diagnostico se evidencia que esta unidad aplicativa presenta aspectos;

404

4792

como el abastecimiento de agua, que no permitan el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos para prestar el servicio de alimentación en modalidad preparada en sitio y en específico, el cumplimiento básico de la normatividad sanitaria vigente Resolución 2674 de 2013, obteniendo una calificación del 56,8% **DESFAVORABLE.**

De acuerdo a lo anterior, se concluye informando que, hasta no realizar las adecuaciones totales, no podrá ser viable la solicitud de cambio de modalidad industrializada a preparada en sitio. Por consiguiente, una vez se implementen las respectivas acciones de mejora, se deberán reportar, a fin de efectuar nuevamente verificación en campo de parte de la firma consultora.

La presente comunicación se emite para los fines pertinentes dentro del seguimiento y control que ejerce esta interventoría al contrato de operación del PAE.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

Anexo oficio IE SCR408-2 023, **CAS2026ER002050**, Acta de verificación de Infraestructura y Registro fotográfico cinco (5) folios, Acta de reunión de fecha: 16 de marzo de 2026 dos (2) folios.

40

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDAN NUNCHIA CASANARE	CÓDIGO:
	Aprobado según Resolución N. 001615 del 15 de septiembre de 2021	FECHA:
	NIT 844002408-2, Registro DANE: N°185225000379	VERSIÓN: 01

4793

Nunchía, 26 de febrero de 2026
IE SCR408-2 023

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA
Interventora del PAE
Departamento de Casanare

ASUNTO: Solicitud de visita de interventoría para la sede rural Nuestra Señora de Manare de la IE Salvador Camacho Roldán de Nunchía Casanare.

Respetada ingeniera:

Cordial saludo de la comunidad de la IE Salvador Camacho Roldán y nuestros deseos de éxito en cada una de las actividades en bien de nuestro querido departamento.

Solicitamos el favor se haga una visita de interventoría a la sede Nuestra Señora de Manare, solicitando la aprobación de almuerzo caliente para los niños de la sede, teniendo en cuenta que algunos viven a más de 2 horas de camino para llegar a la escuela; son niños de escasos recursos económicos y su bienestar sería satisfactorio al brindarles este servicio.

Agradezco sea tenida en cuenta esta solicitud para el bienestar de los niños de la sede Nuestra Señora de Manare.

Agradecemos de antemano su apoyo y colaboración para con nuestra institución.

Atentamente,

Lic. MYRIAM ESTEBAN NÚÑEZ
Rectora

406

Comunidad Educativa, Sede: Nuestra Señora de Manare 4794

- pidiache Guanaro Delfín CC 72.812.040
- María Aurora Achagua segua. CC 23.827.473.
- Mariana Nancy Rojas. cc. 23.827.462.
- Jose pablo Achagua cc. 74.812.502.
- Hilda Achagua cc. 23.827.684.
- Arialdo ortiz cc. 74.812.692.
- Mirian Barcnilón cc. 23.827.915.
- Teslesforo Guina cc. 1.115.690.377.
- Mariluz urbano cc 1.0064405399
- Octabiano Urbano cc 74.812319.
- María paes cc. 7.066.405.529.
- Rogar fernado Castro C ce 74-812421.

407

4795

Educación

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

FO-AT-VI-04 15-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Pueblo Nuevo
Fecha de la visita	10/03/2026	Hora inicio:	09:00 a.m.	Institución educativa:	Salvador Camacho Roldan.
		Hora terminación:	11:20 a.m.	Sede educativa:	Nuestra Señora Manuare
Modalidad de operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - RI: Ración Industrializada (✓)				
PUNTAJE ESPERADO	111	PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE %	56,8	CONCEPTO FINAL	desfavorable.

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

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

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

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

II. AREA DE PREPARACION

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

408

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare ESG FO-AF-1504 19-01-2026 Ve. 4

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

III. AREA DE CONSUMO

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

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

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

V. SERVICIOS SANITARIOS

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

VI. SERVICIOS PUBLICOS

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

4797

Educación

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

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

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	gas natural y de pipeta
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 10000 L.

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	23
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	2.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita al comedor escolar de la sede colectiva puerto Seroma de manare, donde se está prestando el servicio de modalidad Ración Industrializada en dicha Institución.

Durante la Verificación de Infraestructura del Comedor escolar, se evidencio que la unidad no cuenta con un espacio para el almacenamiento de los alimentos, así mismo no cuenta con neveras, congeladores, y licuadora. aunque cuenta con menaje suficiente y en buenas condiciones, carece de vasos y pocillas y canecas para la recolección de residuos; asimismo tampoco cuenta con el Servicio de Suministro de agua en la sede educativa

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

Coordenadas 5.678733241 N 72.215578773W, yopal Via Nunchia Via Pavimentada; luego se desplaza Nunchia via rural (trocha) vía alto de tumuría. 2 horas a pie.

FIRMA:	FIRMA: Roger F. Ospino C.	FIRMA:
NOMBRE: Deiver pulido	NOMBRE: Roger Fernando Ospino	NOMBRE:
CEDULA: 1118560073	CEDULA: 74.812.421.	CEDULA:
TELEFONO: 3233929054	TELEFONO: 3214846462	TELEFONO:
CARGO: prof. interventoria	CARGO: Docente.	CARGO:

110

4498

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	EIC	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.	2965 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_PREPARACIÓN
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, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	

4/11



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. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple		No cumple	X

Observaciones: un espacio exclusivo para el consumo.

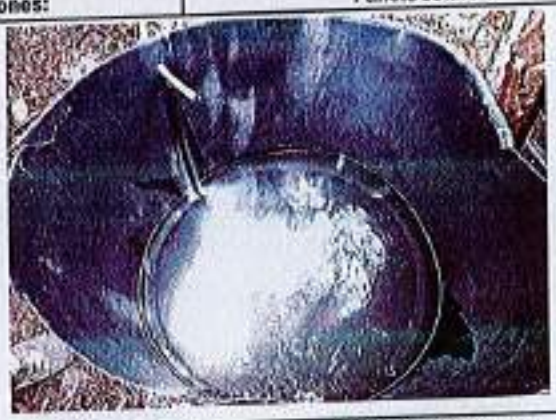


Fotografía No. 06	SERVICIOS_PUBLICOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Panele solares



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple		No cumple	X

Observaciones:



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 funcionan

4300

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Salvador Camacho Roldan	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Nunchia	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Nuestra Señora de Manare	FECHA VISITA:	16/03/2026		HORA INICIO:	09:00 am	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:		
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RE: 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	Nuiro Rolido G.	1116 906 692	prof Interventoria	323 392 8034
2	Roger Castro Carmargo	74 812.421	Docente	321 484 6462
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 Manare.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza visita de inspección a la unidad aplicativa de la sede Nuestra Señora de manare; por parte de la Interventoria el ing. Nuiro E. Rolido Guevara. y por parte de la sede educativa el docente Roger Fernando Castro Carmargo 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 parede con construidos en material sanitario, techo de teja eternit cuenta con luz de planta Solar. Asi mismo tiene ollas, Platos y cucharas, moviliario por otro lado cuenta con agua natural y de pozo, tiene estufa. pero no tiene licuadora, ni nevera., asi mismo no cuenta con agua.

Correo Electrónico: interventoriacasanare@outlook.com

413

4807

Educación	Cundinamarca	Valientes 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

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:

NOMBRE: Wilson Rubio C.

CEDULA: 1116540877

FIRMA: Rogelio Castro C

NOMBRE: Rogelio Fernando Castro C

CEDULA: 74.812.421.

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

FIRMA:

NOMBRE:

CEDULA:

4802

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

SOLICTUD REPORTE DE PEQUEÑOS PRODUCTORES

2 mensajes

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 18 de marzo de 2026 a las 11:36
Para: compraspublicas@casanare.gov.co

Cordial saludo,

Con el fin de adelantar actividades propias de interventoria en desarrollo del Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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" , de manera atenta, me permito solicitar el listado de los pequeños productores actualizado.

Sin otro particular, quedo atenta a cualquier información adicional o requerimiento.

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Compras Publicas Locales <compraspublicas@casanare.gov.co> 18 de marzo de 2026 a las 11:43
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Cordial Saludo

Atendiendo su solicitud, se adjunta la base de datos del Registro Departamental de Oferentes a corte del 18 de marzo del año 2026.

Así mismo, se adjunta el link de inscripción al Registro Departamental de Oferentes en el cual podrán inscribir los pequeños productores locales al mercado de las Compras Públicas.

Link Departamental: https://forms.office.com/r/R8kJQ9E2Xb

Ante cualquier inquietud adicional, podrán contactarnos a través de este mismo medio (compraspublicas@casasanare.gov.co) o directamente con el profesional Diego Fernando Criollo - 3115139375.

Atentamente,

4302

FREDY ALEXANDER GONZALEZ GIRON
Director Técnico Empresarial- Secretaría de Desarrollo Económico, Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente.
Gobernación de Casanare | **Centro Administrativo Departamental** | Dirección empresarial|
Carrera 20 No. 8 - 02 - Piso 2 | Yopal | Casanare | Colombia | 850001 |
Oficina +(578) 6 33 63 39 | VoIP - 1111 |
fredy.gonzalez@casanare.gov.co | www.casanare.gov.co |

GOBERNACIÓN DE CASANARE | Secretaría de Desarrollo Económico, Agricultura, Ganadería y Medio Ambiente

---

De: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Enviado: miércoles, 18 de marzo de 2026 11:36
Para: Compras Publicas Locales <compraspublicas@casanare.gov.co>
Asunto: SOLICTUD REPORTE DE PEQUEÑOS PRODUCTORES

[El texto citado está oculto]

---

1. Registro Departamental de Oferentes Actualizado 18_03_26_Casanare_Compras Públicas Locales de Alimentos.xlsx
368K

416

4904

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Solicitud de revisión técnica (Reconsideración) de medida sanitaria de seguridad Operador PAE - Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025, No. Interno 2945 de 2025

3 mensajes

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 18 de marzo de 2026 a las 18:04
Para: correspondencia@casanare.gov.co
Cc: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>

Buena tarde:

Me permito adjuntar el oficio INTERPAE-CAS-068 del 18 de marzo de 2026, para conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Solicitud de revisión técnica de medida sanitaria de seguridad.pdf
294K

Correspondencia - Gobernación de Casanare <correspondencia@casanare.gov.co> 18 de marzo de 2026 a las 22:51
Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Cc: Sec Educación Casanare <educacion@sedcasanare.gov.co>

Buen día,

Reciba un cordial saludo de la Gobernación de Casanare.

Queremos confirmarle que recibimos su solicitud.

Para hacer seguimiento puede ingresar al link: https://apps.casanare.gov.co/correspondencia/pqrs/verificarpeticion y en el campo verificar petición, ingresar el número: 1260318240004244

Le responderemos dentro de los plazos establecidos por ley.

Atentamente,

Gobernación de Casanare | Centro Administrativo Departamental|

Señor usuario su opinión es muy importante para nosotros, por favor una vez haya recibido respuesta a su petición diligencie la siguiente encuesta: https://forms.office.com/r/Va0fZKNE3P

4905

De: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Enviado: miércoles, 18 de marzo de 2026 18:04
Para: Correspondencia - Gobernación de Casanare <correspondencia@casanare.gov.co>
Cc: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Asunto: Solicitud de revisión técnica (Reconsideración) de medida sanitaria de seguridad Operador PAE - Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025, No. Interno 2945 de 2025

[El texto citado está oculto]

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 19 de marzo de 2026 a las 8:45
Para: salud@casanare.gov.co

[El texto citado está oculto]

Solicitud de revisión técnica de medida sanitaria de seguridad.pdf
294K

918

4806

Yopal Casanare, 18 de marzo de 2026

Oficio No. INTERPAE-CAS-068

Señores
SECRETARÍA DE SALUD DEPARTAMENTAL DE CASANARE
Área de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario

Asunto: Solicitud de revisión técnica de medida sanitaria de seguridad – Acta No. 01 del 16 de marzo de 2026

Respetados señores,

En mi calidad de Interventora del Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es "realizar la interventoría técnica, administrativa, jurídica, financiera, contable y ambiental al contrato de implementación del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Departamento de Casanare", y atención a la visita de inspección, vigilancia y control sanitario realizada el día 16 de marzo de 2026 en la Institución Educativa Antonio Nariño, sede central del municipio de Nunchía, respetuosamente me permito solicitar la revisión técnica de la medida sanitaria de seguridad adoptada en el marco de dicha actuación, consistente en la desnaturalización de producto cárnico (pechuga de pollo), a fin de verificar su procedencia, proporcionalidad y conformidad con los lineamientos técnicos y la normatividad sanitaria vigente.

La presente solicitud se formula con pleno reconocimiento de las competencias de esa Secretaría en materia de inspección, vigilancia y control sanitario, y con el propósito de aportar elementos de carácter técnico que contribuyan a una valoración integral del caso, en el marco del principio de coordinación interinstitucional, garantizando la adecuada articulación entre las entidades involucradas y el cumplimiento de la normatividad sanitaria vigente.

1. **Trazabilidad del producto dentro del sistema del PAE**

El producto objeto de la medida:

- Proviene de proveedor autorizado.
- Ingresa a la bodega central del operador en Yopal, Casanare, ubicada en el kilómetro 1 vía La Pedrera.
- Es recibido en presentación a granel, en su empaque original, bajo condiciones de conservación en cadena de frío y conforme a las especificaciones técnicas del producto, con información de origen del proveedor y planta de beneficio.
- Es verificado y registrado en los formatos de recepción, control de inventarios y trazabilidad del operador.
- Se distribuye mediante remisiones hacia las instituciones educativas.

4104

En consecuencia, la trazabilidad del alimento se encuentra soportada en el sistema documental del operador, el cual permite identificar el origen del producto, las condiciones de recepción, su almacenamiento y su distribución hacia los puntos de consumo.

Este procedimiento se desarrolla en cumplimiento de las disposiciones sanitarias aplicables a la cadena de alimentos, las cuales establecen la necesidad de asegurar la trazabilidad y el control en todas las etapas de abastecimiento, almacenamiento y distribución, mediante registros verificables.

De esta manera, el sistema logístico del PAE permite garantizar la trazabilidad del producto desde su origen hasta el punto de consumo, bajo condiciones controladas.

2. Naturaleza del PAE como sistema logístico institucional:

El Programa de Alimentación Escolar – PAE opera bajo un modelo de abastecimiento institucional estructurado y aprobado en la fase de alistamiento del operador.

Proveedor → Bodega central → Alistamiento por raciones → Distribución → Instituciones educativas

En este contexto:

- El alimento no está destinado a la comercialización al público.
- Su distribución se realiza dentro de un sistema controlado.
- En la bodega central, el producto es objeto de alistamiento por peso, conforme a la minuta patrón y los ciclos de menú establecidos para el programa PAE, con el fin de garantizar el cumplimiento de las raciones definidas para la población beneficiaria.
- Este proceso corresponde a una actividad logística propia del programa y no a un proceso de transformación del alimento.
- La trazabilidad se soporta en registros logísticos y documentales (recepción, control de lotes, despacho y planillas de ruta).

Por lo anterior, la ausencia de rotulado visible en los empaques utilizados para la distribución en el punto final no implica necesariamente ausencia de trazabilidad del alimento, la cual se mantiene a través del sistema logístico integral del programa.

3. Evaluación de las condiciones sanitarias del producto

De acuerdo con las condiciones verificadas en el marco de la operación del programa, el producto cárnico objeto de la medida se encontraba bajo condiciones adecuadas de conservación, manteniendo la cadena de frío conforme a los parámetros técnicos establecidos para este tipo de alimentos.

Así mismo, el producto provenía de un proveedor autorizado y hacía parte del sistema logístico del Programa de Alimentación Escolar – PAE, con control en las etapas de recepción, almacenamiento y distribución.

En este contexto, no se evidenciaron durante la verificación condiciones asociadas a alteración del producto, ruptura de la cadena de frío o situaciones que permitieran inferir un riesgo sanitario inmediato para el consumo.

La situación observada se relaciona principalmente con aspectos de identificación del producto en el punto de distribución, susceptibles de mejora dentro del proceso operativo, sin que ello implique, por sí mismo, una afectación a la inocuidad del alimento.

4. Consideración sobre la proporcionalidad de la medida.

Sin desconocer la facultad de la autoridad sanitaria para adoptar medidas de seguridad, es importante señalar que estas deben atender criterios de razonabilidad, necesidad y proporcionalidad.

En el presente caso, teniendo en cuenta:

- La existencia de trazabilidad del producto.
- Las condiciones adecuadas de conservación.
- La ausencia de evidencia de riesgo sanitario.

Se considera pertinente evaluar si la medida de desnaturalización resulta proporcional frente a la situación identificada.

Lo anterior cobra especial relevancia considerando que:

- Se trata de alimentos destinados a un programa social dirigido a población escolar.
- La medida genera afectación en la continuidad del servicio.
- Implica pérdida de recursos públicos.

En este sentido, la desnaturalización corresponde a una de las medidas más restrictivas dentro de las acciones sanitarias de seguridad, por lo cual su aplicación debe sustentarse en la existencia de un riesgo sanitario comprobado.

5. Articulación interinstitucional.

En el marco de la mesa de trabajo adelantada recientemente con participación de la Secretaría de Educación, la Secretaría de Salud y el operador del programa, se acordó elevar una consulta técnica ante el INVIMA y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – UApA, con el fin de precisar el criterio aplicable frente a los requisitos de rotulado y trazabilidad en servicios de alimentación institucional como el PAE.

En este sentido, y entendiendo que dicha consulta permitirá unificar lineamientos hacia futuro, respetuosamente consideramos pertinente que, de manera paralela, se pueda realizar una revisión técnica de la medida sanitaria aplicada en el caso concreto, teniendo en cuenta que el producto hacía parte del sistema logístico del programa y contaba con trazabilidad desde su origen.

4307

Bajo este contexto, se considera que la situación evidenciada corresponde principalmente a un aspecto susceptible de ajuste en los procedimientos de identificación del producto en el punto de distribución, más que a una condición que comprometa la inocuidad del alimento.

6. Solicitud:

En virtud de lo expuesto, respetuosamente solicitamos:

- Realizar una revisión técnica de la medida sanitaria aplicada, considerando el contexto logístico del Programa de Alimentación Escolar – PAE.
- Verificar los soportes de trazabilidad en la bodega central del operador (proveedor, origen del producto, registros de recepción, control de inventarios y despacho).
- Evaluar la proporcionalidad de la medida adoptada frente a las condiciones evidenciadas.
- Convocar una mesa técnica interinstitucional, con el fin de:
- Analizar el caso concreto.
- Unificar criterios técnicos.
- Fortalecer los procedimientos de control sanitario.

Reiteramos nuestra disposición de trabajar de manera articulada con la Secretaría de Salud Departamental de Casanare en el fortalecimiento de los procesos de control sanitario y en la garantía de la adecuada prestación del servicio alimentario a la población beneficiaria del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

En el marco de las funciones de la interventoría y con pleno respeto por las competencias de la autoridad sanitaria, se considera procedente que la medida aplicada pueda ser objeto de revisión técnica, valorando integralmente las condiciones del producto, su trazabilidad y el contexto operativo del programa, a la luz de criterios de razonabilidad y proporcionalidad.

Lo anterior, con el propósito de armonizar criterios técnicos y fortalecer la articulación interinstitucional en el desarrollo del programa.

Cordialmente,

Signed by:
9EC2EF01380841A...

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026

C.C. Dirección de Cobertura Educativa – Gobernación de Casanare.

422

4870

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Solicitud de revisión técnica (Reconsideración) de medida sanitaria de seguridad Operador PAE - Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025, No. Interno 2945 de 2025

SECRETARIA DE SALUD <inocuidadcasanare@gmail.com> 22 de abril de 2026 a las 8:44
Para: Secretaria de Salud - Salud Publica <salud.publica@casanare.gov.co>, COMITE PAE CASANARE <interventoriaesgpae@gmail.com>, correspondencia@casanare.gov.co, COMITE PAE CASANARE <cobertura@sedcasanare.gov.co>

Buenos días,
Adjunto respuesta a la solicitud.

Hasta otra oportunidad,

AIDA YADIRA PARRA RODRIGUEZ
Área de Seguridad Alimentaria y Nutricional
Secretaría de Salud de Casanare

El jue, 19 mar 2026 a las 17:02, Secretaria de Salud - Salud Publica (<salud.publica@casanare.gov.co>) escribió:

> Buen dia
>
> Envio para su conocimiento y fines pertinentes
>
> *DANITZA GELVEZ GUERRERO*
> Directora Técnica de Salud Publica
> Gobernación de Casanare | Secretaría de Salud Departamental
> Dirección de Salud Pública.
> Carrera 21 No. 8 - 32 | Yopal | Casanare | Colombia
> Numero de contacto: 3152607576
> email salud.publica@casanare.gov.co
>
> ---
>
> **De:** Yury Tatiana Chavez Duque <tatiana.chavez@casanare.gov.co> en nombre de Secretaria de Salud - Despacho <salud@casanare.gov.co>
> **Enviado:** jueves, 19 de marzo de 2026 10:04
> **Para:** Secretaria de Salud - Salud Publica <salud.publica@casanare.gov.co>
> **Asunto:** Solicitud de revisión técnica (Reconsideración) de medida sanitaria de seguridad Operador PAE - Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025, No. Interno 2945 de 2025
>
> Cordial saludo,
>
> En atención al correo que antecede remito para su conocimiento y atención.
>
> **ASUNTO**: Solicitud de revisión técnica (Reconsideración) de medida sanitaria de seguridad Operador PAE - Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025, No. Interno 2945 de 2025.
>
> Favor revisar y gestionar respuesta desde nuestra competencia.

423

4877

Atentamente
Yury Tatiana Chávez Duque
Secretaria de Salud
Gobernación de Casanare | Centro Administrativo Departamental |
Carrera 21 No. 8 - 32 | Yopal | Casanare | Colombia |
Oficina +57.3105594162||850001 |
tatiana.chavez@casanare.gov.co | www.casanare.gov.co

De: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Enviado: jueves, 19 de marzo de 2026 8:45
Para: Secretaría de Salud - Despacho <salud@casanare.gov.co>
Asunto: Fwd: Solicitud de revisión técnica (Reconsideración) de medida sanitaria de seguridad Operador PAE - Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025, No. Interno 2945 de 2025

[El texto citado está oculto]

FO-GD-168 RTA INTERV_PAE.docx
51K

424

GOBERNACIÓN DE CASANARE
NIT: 892099216-8

OFICIO No. 0168

820.200.215

Yopal, 16 de abril de 2026

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
interventoriaesgpae@gmail.com
Yopal

ASUNTO: Respuesta Oficio No. INTERPAE-CAS-068

Atento saludo,

En atención a la solicitud relacionada con la revisión de la medida sanitaria de seguridad aplicada día 16 de marzo de 2026 durante visita de inspección a la Institución Educativa Antonio Nariño ubicado en el Centro Poblado La Yopalosa – Municipio de Nunchía donde opera el Programa de Alimentación Escolar – PAE, me permito emitir respuesta en el marco de las competencias de Inspección, Vigilancia y Control Sanitario de alimentos y bebidas asignadas a esta autoridad sanitaria, en los siguientes términos:

- Realizar una revisión técnica de la medida sanitaria aplicada, considerando el contexto logístico del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Durante la visita de inspección sanitaria realizada por el personal técnico adscrito a esta dependencia se evidenció producto cárnico (pollo) con incumplimiento de la normatividad vigente en materia de rotulado, condición que impide verificar información esencial para garantizar su inocuidad, trazabilidad y aptitud para consumo humano, tales como lote, fecha de vencimiento, origen, condiciones de conservación y proveedor.

En consecuencia, la medida sanitaria de seguridad consistente en **desnaturalización** fue adoptada con fundamento en la Ley 9 de 1979 – Código Sanitario Nacional, particularmente en los artículos 576 y siguientes, que facultan a la autoridad sanitaria para imponer medidas inmediatas de control cuando un alimento incumpla requisitos sanitarios o represente riesgo para la salud pública.

De igual forma, la medida se sustenta en la Resolución 5109 de 2005, mediante la cual se establecen los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas destinadas al consumo.

Es importante precisar que las condiciones logísticas propias del Programa de Alimentación Escolar no eximen del cumplimiento de la normatividad sanitaria aplicable, en razón a que la

protección de la salud de la población beneficiaria, especialmente niños, niñas y adolescentes, constituye un principio prevalente de la actuación sanitaria.

- Verificar los soportes de trazabilidad en la bodega central del operador (proveedor, origen del producto, registros de recepción, control de inventarios y despacho).

De acuerdo con el Decreto 3075 de 1997, compilado en el Decreto 780 de 2016, así como lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, el operador debe garantizar la trazabilidad de los alimentos mediante registros documentales que permitan identificar:

- proveedor del producto
- origen
- registros de recepción
- condiciones de almacenamiento
- control de inventarios
- despacho hacia los puntos de consumo

En consecuencia, la revisión de dichos soportes en la bodega central puede realizarse como una actuación complementaria de seguimiento desde esta dependencia ya que la competencia directa corresponde a la Secretaría Municipal de Yopal por la ubicación de la bodega de almacenamiento del operador del PAE Departamental; sin embargo, debe señalarse que la existencia posterior de documentación no subsana el incumplimiento evidenciado durante la visita sanitaria en el punto de preparación o consumo, dado que la no conformidad observada corresponde a una condición objetiva del producto al momento de la inspección.

- Evaluar la proporcionalidad de la medida adoptada frente a las condiciones evidenciadas.

La proporcionalidad de la medida debe valorarse con fundamento en el riesgo sanitario identificado y en el principio de precaución que orienta las actuaciones de vigilancia sanitaria.

En el presente caso se tuvo en cuenta que:

- el producto corresponde a un alimento de alto riesgo en salud pública;
- la falta de rotulado impedía verificar condiciones de inocuidad y trazabilidad;
- la población expuesta corresponde a menores de edad beneficiarios del PAE;
- existía riesgo potencial de afectación a la salud pública

En virtud del principio de prevención y protección de la salud pública, la desnaturalización constituyó la medida idónea, necesaria y razonable para eliminar de manera inmediata el riesgo sanitario identificado.

Con fundamento en lo anterior, esta autoridad sanitaria considera que la medida sanitaria de seguridad aplicada fue:

- legalmente procedente
- técnicamente sustentada
- proporcional al riesgo identificado
- acorde con la normatividad sanitaria vigente

Lo anterior, sin perjuicio de las actuaciones complementarias de verificación documental que puedan adelantarse respecto de la trazabilidad del producto en la bodega del operador.

- Convocar una mesa técnica interinstitucional, con el fin de:

- Analizar el caso concreto
- Unificar criterios técnicos
- Fortalecer los procedimientos de control sanitario

En relación con esta solicitud, se informa que dicha instancia ya fue realizada con anterioridad a la fecha de radicación de esta respuesta, en el marco de las acciones de articulación intersectorial lideradas por esta autoridad sanitaria.

En dicho espacio se abordaron los aspectos relacionados con el cumplimiento de requisitos sanitarios en el Programa de Alimentación Escolar – PAE, incluyendo las responsabilidades de los operadores frente a la inocuidad, calidad y trazabilidad de los alimentos.

En consecuencia, se entiende atendida la solicitud en cuanto al propósito de articulación técnica. No obstante, esta Secretaría manifiesta su disposición para participar en nuevos espacios de coordinación interinstitucional si se requieren.

Sin otro particular,

YURY TATIANA CHÁVEZ DUQUE
Secretaria de Salud de Casanare

cc Dirección de Cobertura Educativa – Secretaría de Educación Departamental

Revisó: Julieta Palacio Pinzón. Directora técnica Salud Pública (e)
Elaboró y Proyectó: Aida Yadira Parra R. Profesional universitario SAN

9815

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Solicitud de revisión técnica (Reconsideración) de medida sanitaria de seguridad Operador PAE - Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025, No. Interno 2945 de 2025

Correspondencia - Gobernación de Casanare <correspondencia@casanare.gov.co> 18 de marzo de 2026 a las 22:51

Para: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Cc: Sec Educación Casanare <educacion@sedcasanare.gov.co>

Buen día,

Reciba un cordial saludo de la Gobernación de Casanare.

Queremos confirmarle que recibimos su solicitud.

Para hacer seguimiento puede ingresar al link: https://apps.casanare.gov.co/correspondencia/pqrs/verificarpeticion y en el campo verificar petición, ingresar el número: 1260318240004244

Le responderemos dentro de los plazos establecidos por ley.

Atentamente,

Gobernación de Casanare | Centro Administrativo Departamental|

Señor usuario su opinión es muy importante para nosotros, por favor una vez haya recibido respuesta a su petición diligencie la siguiente encuesta: https://forms.office.com/r/Va0fZKNE3P

De: EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>
Enviado: miércoles, 18 de marzo de 2026 18:04
Para: Correspondencia - Gobernación de Casanare <correspondencia@casanare.gov.co>
Cc: cobertura <cobertura@sedcasanare.gov.co>
Asunto: Solicitud de revisión técnica (Reconsideración) de medida sanitaria de seguridad Operador PAE - Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025, No. Interno 2945 de 2025

[El texto citado está oculto]

428

0816

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

Invitación a participar en la reunión del Comité de Alimentación Escolar CAE de la Institución Educativa Técnico Integrado de Trinidad.

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 25 de marzo de 2026 a las 15:07
Para: PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>, UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>

Buenas tardes:

Me permito enviar Invitación asistencia I.E.T.I.T. mediante oficio INTERPAE-CAS-072 del 25 de marzo de 2026, para conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular,

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Oficio No. INTERPAE-CAS-072.pdf
309K

429

Yopal Casanare, 25 de marzo de 2026

4917

Oficio No. INTERPAE-CAS-072

Señor:
NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
R/L UT PAE CASANARE 2026
La Ciudad.

REF: Invitación a participar en la reunión del Comité de Alimentación Escolar CAE de la Institución Educativa Técnico Integrado de Trinidad.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: **"Realizar interventoría técnica, administrativa, jurídica, financiera, contable y ambiental a la implementación del Programa de Alimentación Escolar, de acuerdo con 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"**, me permito convocar su asistencia a comité de alimentación escolar - CAE – I.E Técnico Integrado de Trinidad sede principal, municipio de Trinidad. Casanare.

Fecha: Jueves 26 de marzo de 2026.
Hora: 4:00p.m.
Lugar: Rectoría Sede San José.

Lo anterior, en el marco de la participación en las reuniones convocadas por los Comités de Alimentación Escolar, cuyo propósito fue socializar aspectos relacionados con la operación del programa, atender las inquietudes presentadas por la comunidad educativa y realizar seguimiento a la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.

Agradezco su confirmación de participación.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

430

4878

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

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:	Tecnico Integrado de Trinidad	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Trinidad	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:		FECHA VISITA:	26/03/2026		HORA INICIO:	4:00 p.m	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	6:40 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	Daniela Carolina Pinzón Martinez	1094746247	Coordinadora T.E	3132512076
2	Tobías Camilo Forero	1026615557	Docente de Aula	3105619595
3	Maria Vergara	42443993	ama de casa	3138993500
4	Gabriel Gonzalo Gallo Gomez	79614186	Coordinador	3234352991
5	Yasmid Eugenio Lopez Vera	88.192.934	Coordinador	3102466364
6	WILLIAM RODRIGUEZ	74185760.	COORDINADOR	3105606007.
7	Jhordanne Oswaldo Duque M.	1116664624	Docente A.	3125961890
8	Janeth Delgado Gomez	33365639	Rectora	3124643854
9	Consuelo Tabaco	47426855	madre	3138159965
10	Ximena Patricia Palacios	1118539303	Madre	3144758245
	Gloria M. Villarramirez P. 1029651687		Docente E.	3208027-157

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Atender las observaciones y situaciones reportadas frente a la prestación del Servicio del Programa de Alimentación Escolar, en la institución educativa, sus Sedes, relacionadas con la calidad de materias primas, cantidades, calidad de productos terminados y entregas a tiempo, en el marco del contrato 2945 de 2025 y la Resolución 0335 de 2021.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El desarrollo del CAE se realiza con la participación de la Sra Rectora, Docentes, Padres de familia, Coordinadores, Representante del aprender, estudiantes, Profesionales de la Interventoría E.S.G

Desarrollo de la agenda:

1 Saludo y Bienvenida a los participantes al CAE y dabie el objetivo que es conformar el CAE a nivel Central de la I.E Tecnico Integrado de Trinidad.

2. Rectora: Realiza explicación de la forma de Conformación de los CAE, donde con las directrices por parte de la Secretaría de Educación Departamental y hace lectura de la Circular 047 de la Secretaría de Educación Departamental del Casanare, explicando los objetivos del CAE y los actores directos en el desarrollo del Programa, alcance y beneficiarios de los Complementos alimentarios

También hace mención del Manual de Funcionamiento de los CAE, que sirve como veedor - vigilancia de la prestación del Servicio de alimentación

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

escolar.

3. Rectora: Repite quienes deben hacer parte de la Conformación del CAE con Voz y Voto:

Padres de familia - 3
- Personero
- Contralor estudiantil
- Dos representantes de estudiantes
- Representante de la Asociación de Padres de familia
- Rector con voz, pero sin Voto

4. Rectora: Resalta la labor de la Coordinadora del Operador UT PAE Casanare 2026, para toda la logística en la entrega de los R.I a los estudiantes beneficiarios en la Sede educativa, labor que realiza diariamente, ya que la Sra Rectora solicitó una ergónoma para esta actividad la Secretaría de Educación Departamental, pero no ha sido posible.

5. Coordinador: Resalta que hace falta cumplir la cobertura de suministro de R.I a todos los grados 1°, 2°, 3°, 4° y 5°, ya que actualmente se están entregando solo en los grados 1°, 2° y 3° y los demás quedan abastecidos.

6. Rectora: Informa que la Sede Chaparrito vuelve a R.P.S, después de Semana Santa, ya que se había suspendido por Crisis del Riesgo.

Próximo CAE: Abril 28/2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

José Montañez C.
CC 1118534255

Eder Castro R.
C.C. 96.185.560

FIRMA:
NOMBRE: Daniela Carolina Pinzón Martínez
CEDULA: 1094746243

FIRMA:
NOMBRE: Fabián Antonio Forero
CEDULA: 1076645557

Gloria Ramirez
1029651687.

FIRMA:
NOMBRE: María Vergara
CEDULA: 42143963

FIRMA:
NOMBRE: Janeth Delgado Gómez
CEDULA: 23865639.

FIRMA:
NOMBRE: [illegible]
CEDULA: 1116664022

FIRMA: Consuelo Tabaco
NOMBRE: Consuelo Tabaco
CEDULA: 47426855

FIRMA: Maria Rojas
NOMBRE: Maria camila Rojas
CEDULA: 1006458273

FIRMA:
NOMBRE: Maria Mireya Pulido
CEDULA: 1123333938

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION	4320	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TRINIDAD	URBANO RURAL	X
		FECHA DE VISITA	26/03/2026		HORA INICIO:	4:00 p. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	5:40 p.m	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN	X		DURACIÓN HORAS:	1:40	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA				

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

OBJETIVO: Atender observaciones y situaciones reportadas frente a la prestacion del servicio del Programa de Alimentación Escolar, en la Institucion Educativa, sus sedes, relacionadas con la calidad de materias primas, cantidades, calidad de productos terminados y entregados a tiempo, en el marco del contrato 2945 de 2025 y la Resolucion 0335 de 2021.



Fotografía No. 01	PARTICIPACION EN LA INSTALACION DEL CAE EN LA I. E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD



Fotografía No. 02	PARTICIPACION EN LA INSTALACION DEL CAE EN LA I. E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD



Fotografía No. 03	PARTICIPACION EN LA INSTALACION DEL CAE EN LA I. E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD



Fotografía No. 04	PARTICIPACION EN LA INSTALACION DEL CAE EN LA I. E TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD

4927

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACION ACTAS SMC SEMANA DEL 16 AL 20 DE MARZO DE 2026

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 26 de marzo de 2026 a las 9:07
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>

actas 16 a 20 marzo-26032026100910.pdf

Buenas tardes:

Me permito notificar oficio adjunto INTERPAE-CAS-071 del 24 de marzo de 2026, para su conocimiento y fines pertinentes.

Sin otro particular.

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

Yopal Casanare, 24 de marzo de 2026

4822

Oficio No. INTERPAE-CAS-071

Señor:
NILSON OVEIMAR GIRON SUAREZ
R/L UT PAE CASANARE 2026
Ciudad.

REF: Notificación visitas de seguimiento, monitoreo y control – semana del 16 al 20 de marzo de 2026.

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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", me permito relacionar en tablas 1 y 2 visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control adelantadas por la firma interventora en la semana del 16 al 20 de marzo de 2026, adjunto instrumentos aplicados en ración preparada en sitio y ración industrializada.

Tabla 1. Relación visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control - RPS

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CALIFICACION
17/3/2026	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	CAMILO TORRES	87.09%	BUENO
17/3/2026	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	EL BUCARE	96.77%	MUY BUENO
17/3/2026	TRINIDAD	INSTITUTO TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	PRINCIPAL	96.88%	MUY BUENO
18/3/2026	PAZ DE ARIPORO	TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	ANTONIO NARIÑO	100.00%	MUY BUENO
18/3/2026	PORE	EL BANCO	AGUALINDA	100.00%	MUY BUENO
18/3/2026	PORE	EL BANCO	PRINCIPAL	93.33%	BUENO

137

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CALIFICACION
19/3/2026	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA GRACIELA	100.00%	MUY BUENO
19/3/2026	AGUAZUL	LA TURUA	SAN MIGUEL DE FARALLONES	93.55%	BUENO
19/3/2026	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LA DEFENSA	84.85%	ACEPTABLE

Tabla 2. Relación visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control - RI

FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CALIFICACION
16/3/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	91.67%	BUENO

Lo anterior, dando alcance al acta de conformación de comité técnico de dirección de fecha 21 de enero de 2026.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

Anexo: 40 folios Visitas SMC RPS y RI

484

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

NOTIFICACION MALLA PLANES DE MEJORA SEMANA DEL 16 AL 20 DE MARZO DE 2026

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 26 de marzo de 2026 a las 11:14
Para: PAE CASANARE 2026 <admonpae2026@gmail.com>, UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>

Buen Dia:

Me permito enviar malla planes de mejora de acuerdo a visitas de interventoría correspondientes a la semana de prestación de servicio PAE, del 16 al 20 de marzo de 2026, para implementación de planes de acción y fines pertinentes.

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

MALLA PLANES DE MEJORA CTO 2945-2025 - MARZO 2026.xlsx
1946K

457

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4825

Yopal, 31 de marzo de 2026

UT-PAE-059A

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026

Referencia: Respuesta a oficio N° INTERPAE -CAS-071- notificación visitas de seguimiento, monitoreo y control – semana del 16 al 20 de marzo 2026

En el marco del Contrato de Prestación de Servicios derivado del Proceso SECOP II CAS-OAJ-LP- 005-2025 y N.° Interno 2945 de 2025, cuyo objeto es: "Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con 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", y en cumplimiento de las obligaciones contractuales, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas respecto a las novedades reportadas mediante respuesta a oficio N° INTERPAE -CAS-071- notificación visitas de seguimiento, monitoreo y control – semana del 16 al 20 de marzo 2026.

Anexo soportes planes de mejora:

https://drive.google.com/drive/folders/1ozuST2WAT5f1chU3HDWkxwtYngP6qcZr?usp=drive_link

Cordialmente,

NILSON OVE MAR GIRON SUAREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

438

4826

Gmail

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com>

INFORME DE RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLÓGICAS

1 mensaje

EDELMIRA SIERRA <interventoriaesgpae@gmail.com> 30 de marzo de 2026 a las 11:08
Para: UNION TEMPORAL CASANARE 2026 <uniontemporalcas2026@gmail.com>, PAE CASANARE 2026 <Admonpae2026@gmail.com>

Buen día,

Me permito notificar los resultados de las pruebas microbiológicas que requieren acción de mejora y/o medidas de intervención **inmediata** por parte del operador **UT PAE CASANARE 2026.**

--
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INTERPAE-CAS-075.pdf
6166K

434

4827

INTERVENTORÍA – PAE CASANARE –	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO Nº SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 de 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
	FORMATO DE OFICIO	

Yopal Casanare, 30 de marzo de 2026

Oficio No. INTERPAE-CAS-075

Señor:
NILSON OVEIMAR GIRON SUAEREZ
R/L UT PAE CASANARE 2026
Ciudad.

REF: INFORME DE RESULTADOS DE MUESTRAS MICROBIOLOGICAS REALIZADAS POR LA INTERVENTORIA

Cordial saludo,

En cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026, cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR, DE ACUERDO CON 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", me permito informar el resultado de las muestras microbiológicas realizadas por el equipo interventor cuyo resultado, se encuentran **fuera** de los limites admisibles según norma Resolución 1407 de 2022 y resolución 2115 de 2007 del ministerio de protección social.

ITEM	FECHA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	MUESTRA
1	10/03/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	EL PRETEXTO	AGUA DE GRIFO
2					*MANOS MANIPULADOR
3		AGUAZUL	LA TURUA	LA TURUA	AGUA DE GRIFO
4					*SUPERFICIE-PLATO
5					*MANOS MANIPULADOR
6	12/03/2026	PAZ DE ARIPORO	BONIFACIO GUTIERREZ	BONIFACIO GUTIERREZ	ENSALADA DE AZNAHORIA, TOMATE Y CEBOOLLA
7	19/03/2026	PAZ DE ARIPORO	EL BANCO	EL BANCO	AGUA DE FILTRO

*Nota: No existe normatividad en Colombia que estipule los limites admisibles de los parámetros de manos de manipulador y superficie. El valor limite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Dado que Los resultados de las pruebas microbiológicas son de significativa importancia para el desarrollo del programa y el impacto de las observaciones o hallazgos detectados por el equipo interventor, los aspectos relacionados con los planes de mejoramiento deben ser atendidos con diligencia, oportunidad y completitud que lo ameritan.

En consecuencia, se informa lo anterior, con el fin de garantizar el adecuado cumplimiento de las condiciones técnicas, operativas y contractuales del Programa de Alimentación Escolar – PAE.
Se anexa informe de resultados analizados por el laboratorio INGELABS LABORATORIOS, en 7 folios.

440

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026
INTERVENTORÍA PAE CASANARE – ESG

4869

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR043-26
FECHA DE EMISION	20/03/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACIÓN DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0186-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/03/2026	HORA	2:28 Pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/03/2026 al 20/03/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Pretexto - Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	10/03/2026	HORA	11:14 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	250 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	36	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	12	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR043-26
FECHA DE EMISION	20/03/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0189-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/03/2026	HORA	2:28 Pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/03/2026 al 20/03/2026			

IDENTIFICACION DE LA MUESTRA							
MUNICIPIO DE TOMA	Nunchia, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Pretexto - Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	10/03/2026	HORA	11:30 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	300 ml
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Ana Cecilia Medina		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Area de Preparación			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	(11)	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	(4)	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 017 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR044-26
FECHA DE EMISION	20/03/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0193-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/03/2026	HORA	2:41 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/03/2026 al 20/03/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	La Tunua - Sede Proncipal		
FECHA DE MUESTREO	10/03/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	20°C	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Grifo			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	6	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	3	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FN: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR044-26
FECHA DE EMISION	20/03/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0195-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/03/2026	HORA	2:41 pm	T°C: NR
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/03/2026 al 20/03/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Agua zul, Casanare			LUGAR DE TOMA	La Turia - Sede Principal		
FECHA DE MUESTREO	10/03/2026	HORA	11:45 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Superficie			CLASE	Plato servido		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	Ingelabs Laboratorios SAS		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO				
PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	13	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Mohos y Levaduras	0	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
BACTERIOLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR044-26
FECHA DE EMISION	20/03/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0196-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	10/03/2026	HORA	2:41 pm	T°C: NA
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	11/03/2026 al 20/03/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Aguazul, Casanare			LUGAR DE TOMA	La Turua - Sede Proncipal		
FECHA DE MUESTREO	10/03/2026	HORA	11:47 am	TEMPERATURA DE TOMA	NA	CANTIDAD	NA
TIPO DE MUESTRA	Manipulador			CLASE	Maria Ines Castellanos		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	NR			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Coliformes totales	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	NTC 5230:2003;ISO 18953:2004
Coliformes fecales (E.coli)	4	UFC/ml	NO ESTIPULADO	

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: No existe normatividad en Colombia que estipule los límites admisibles de estos parámetros para la Limpieza y Desinfección. El valor límite admisible debe ir de acuerdo a los estándares establecidos en el plan de limpieza y desinfección de cada empresa.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
Ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR051-26
FECHA DE EMISION	24/03/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0229-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	12/03/2026	HORA	4:47 pm	T°C: 4°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	12/03/2026 al 24/03/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E Bonifacio Gutierrez		
FECHA DE MUESTREO	12/03/2026	HORA	11:50 pm	TEMPERATURA DE TOMA	7°C	CANTIDAD	200 gr
TIPO DE MUESTRA	Alimento			CLASE	Ensalada de zanahoria, tomate y cebolla con aderezo		
FECHA PRODUCCION	12/03/2026	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Escherichia coli	110	UFC/g o mL	Menor de 10 UFC/g	NTC 4458:2018
Salmonella sp	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g	Ausencia	ISO 6579: 2002; NTC 4574:2007
Listeria monocytogenes	Ausencia	Ausencia o Presencia en 25g o mL	Ausencia	ISO 11290-1:2017

Norma: Resolución 1407 de 2022

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

Rossmira Barrera V.
MICROBIÓLOGA

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 – 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

ingelabs laboratorios	INFORME DE RESULTADOS	Código: FG 037 Revisión: No 00 Pagina: 1 de 1 Inicio de vigencia Septiembre de 2015

INFORME DE ENSAYO No	IR058-26
FECHA DE EMISION	30/03/2026

DATOS CLIENTE		IDENTIFICACION DEL ANALISIS				
CLIENTE	Edelmira Sierra	NUMERO DE MUESTRA	0280-26			
NIT	24.227.103	FECHA DE RECEPCION	18/03/2026	HORA	2:55 pm	T°C: 3°C
DIRECCION Y TELEFONO	3214169731	FECHA DE ANALISIS	19/03/2026 al 30/03/2026			

MUNICIPIO DE TOMA	Paz de Ariporo, Casanare			LUGAR DE TOMA	I.E El Banco Sede Pricipal		
FECHA DE MUESTREO	19/03/2026	HORA	11:40 am	TEMPERATURA DE TOMA	Amb	CANTIDAD	200 ml
TIPO DE MUESTRA	Agua Potable- Filtro			PRESENTACIÓN	Bolsa Willpack		
FECHA PRODUCCION	NA	LOTE	NA	FECHA VENCIMIENTO	NA	REGISTRO SANITARIO	NA
PUNTO DE TOMA	Cocina			GEOREFERENCIACION	NA		
PLAN DE MUESTREO	NA			MUESTREO REALIZADO POR	El solicitante		

RESULTADOS ANALISIS MICROBIOLOGICO

PARAMETRO	RESULTADO	UNIDAD	VALOR LIMITE ADMISIBLE	METODO
Mesófilos aerobios	136	UFC/100 cm^3	100	SM 9215 D Edición 2012
Coliformes totales	12	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 B Edición 22:2012
Coliformes fecales (E.coli)	0	UFC/100 cm^3	0	SM 9222 G Edición 22:2012

UFC: Unidades Formadoras de Colonia NMP: Numero Mas Probable FM: Filtración por Membrana NA: No aplica NR: No Registra

Observaciones: Parametros analizados según límites admisibles Resolución 2115 de 2007 del Ministerio de Protección Social.

Análisis validos únicamente para la muestra analizada en informe original y con sello seco, PROHIBIDA su reproducción sin la previa autorización por escrito del laboratorio. INGELABS LABORATORIOS no se hace responsable por su uso indebido o falsificación

ROSSMIRA BARRERA VELANDIA
Coordinadora de Laboratorio

Cra. 18 No. 12 - 66
Tel. (8) 635 8115
Móvil. 321 301 0405
ingelabslaboratorios@gmail.com
Yopal / Casanare

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

4836

Yopal, 13 de abril de 2026

UT-PAE-065

Ingeniera
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Interventora
Contrato de Consultoría No. 0351 de 2026

Referencia: Respuesta a oficio N° INTERPAE -CAS-075-Informe de resultados de muestras microbiológicas realizadas por la interventoría

En el marco del Contrato de Prestación de Servicios derivado del Proceso SECOP II CAS-OAJ-LP- 005-2025 y N.º Interno 2945 de 2025, cuyo objeto es: "Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con 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", y en cumplimiento de las obligaciones contractuales, me permito dar a conocer las acciones y medidas implementadas respecto a las novedades reportadas mediante Oficio No. INTERPAE-CAS-075, con respecto al Informe de resultados de muestras microbiológicas realizadas por la interventoría al programa de alimentación escolar.

Anexo:
https://drive.google.com/drive/folders/1ozuST2WAT5f1chU3HDWkxwtYngP6qcZr?usp=drive_link

Cordialmente,

NILSON OVE MAR GIRON SUAREZ
Representante Legal
UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

444

4937

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-GAJUP-009-2025 Y N° INTERNO 2940 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PROPIEDADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACION	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Limpieza y desinfección de utensilios y alimentos, buen almacenamiento de los alimentos
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA:	6 abril 2026
EXPOSITOR:	Dorley Murcia			LUGAR:	Hato Corral
				DURACIÓN:	1 hora
				MUNICIPIO:	Hato Corral - Bonifacio Fuentes.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Erika bibiana Velandia	1115863180	Cocina	ERIKA VELANDIA.
2	Kosmira Prada Castro	1115860217	Cocina	Kosmira Prada.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 8:00 am HORA FINAL: 9:00 am.

OBSERVACIONES

450

Powered by CamScanner

0838

Unión Temporal PAE CASANARE 2025

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-OAJUP-055-2025 Y SI INTERVENTORIA 2943 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL 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.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Limpieza y desinfeccion suelo, superficies - Lavado de manos - Limpieza y desinfeccion de menaje.
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA	7 abril 2026
EXPOSITOR	Prof. Alvaro Rojas Ugarte			LUGAR	la Tunci.
				DURACIÓN:	1 hora
				MUNICIPIO:	Aguazul.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Yuli Fabiola Gomez Viancha	1116543213	Ecónoma	Yuli Gomez
2	Jimena Cardozo Ramirez	33615748	Ecónoma	Jimena Cardozo.
3	Maria Ines Castellanos.	63485928	Ecónoma	Maria Castellanos.
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO: 8:00 am HORA FINAL: 9:00 am

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

4339

Unión Temporal
PAE CASANARE
2026

CONTRATO DE PRESTACION DE SERVICIOS SECOP II CAS-CA-LP-001-2025 Y 1° OTROSÍ 2941 DE 2025

OBJETO: IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE.

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE

SOPORTES: REGISTRO DE REUNIÓN Y CAPACITACIÓN

CAPACITACIÓN:	✓	REUNIÓN SEMANAL		TEMA:	Limpieza y desinfección Grifo - Areas Superficies - Lavado de manos.
CHARLA		OTRO:			
CURSO				FECHA:	6 de febrero 2026
EXPOSITOR:	Prof. Apoyo Karina Ortega			LUGAR:	Pretexto
DURACIÓN:	1 Hora			MUNICIPIO:	Norchia.

No.	NOMBRE Y APELLIDO	CÉDULA	CARGO	FIRMA
1	Ana Cecilia medina fontalvo	39069011	Economa	Ana Medina.
2	Nini Johanna Garin.	1118554631	Economa	Nini Garin.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				
11				
12				
13				
14				
15				
16				
17				
18				
19				
20				
21				
22				
23				

HORA DE INICIO:	8:00 am	HORA FINAL:	9:00 am.

OBSERVACIONES

Powered by CamScanner

0484

