Alcaldía de Aguazul

INFORME DE SUPERVISIÓN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0387 DEL 10 DE FEBRERO DE 2026 ACTA PARCIAL 02

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

CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO, en calidad de Supervisor de la Secretaría de Educación y Cultura Municipal, y con apoyo de la profesional contratada; se presenta informe de supervisión para el pago del acta informe parcial No. 2 del contrato No. 0387 del 10 de febrero de 2026 correspondiente al periodo de ejecución comprendido del 1 al 30 de abril de 2026, según informe de ejecución entregado por el contratista del Consorcio Alimentando Futuro Aguazul; Donde se evidencia y corrobora que dio cumplimiento de las actividades contractuales, como operador del programa de alimentación escolar – PAE modalidad "Preparado en Sitio" y CCT "comida caliente transportada", el cual se presenta en los siguientes términos:

1. ANTECEDENTES CONTRACTUALES

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

SEGUNDO: El plazo pactado del contrato No. 0387 del 10 de febrero de 2026, es de Ocho (8) meses, DURANTE LOS CUALES SE HARÁ EL SUMINISTRO EFECTIVO POR CIENTO TREINTA Y SEIS (136) DÍAS CALENDARIO ESCOLAR, contados a partir de la suscripción del

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

DOCUMENTOS DE LEGALIZACIÓN DEL CONTRATO

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

APROBACIÓN DE GARANTÍAS

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

IRELACIÓN CUMPLIMIENTO PÓLIZAS

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

Póliza aprobada por la Oficina Asesora Jurídica del Municipio

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

Póliza aprobada por la Oficina Asesora Jurídica del Municipio

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

Los soportes documentados de las anteriores Pólizas de Seguros se encuentran en el informe parcial No. 1 en el anexo 1 presentados por el operador de CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL - CTO 0387 DE 2026.

2. ESCENARIO GENERAL DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO

A la fecha del presente informe el cual corresponde al periodo ejecutado del 1 al 30 de abril de 2026, se establece como porcentaje de ejecución del plazo contractual del 57,35%, de acuerdo a los días trascurridos desde la firma del contrato, como se detalla a continuación:

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

EJECUCIÓN DEL CONTRATO 0387/2026

EJECUCIÓN CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0387 DE 2026	
Plazo total de ejecución Contratado:	Ocho (8) meses
Plazo días calendario escolar:	136 días Calendario Escolar
Fecha Acta de inicio:	13 febrero de 2026
Fecha de corte del presente informe:	30 abril de 2026
Total, Raciones Contratadas:	54.536
Total Raciones ejecutadas hasta el mes abril	17.835
Tota Raciones por ejecutar:	36.701
Número días transcurridos del plazo de ejecución:	78 días calendario
Porcentaje de ejecución del contrato en tiempo:	57,35%
Número de días por ejecutar del plazo contratado:	162 días calendario

BALANCE FINANCIERO CONTRATO DE SERVICIOS No. 0387 DE 2026

CONCEPTO	VALOR CONTRATADO	VALOR EJECUTADO A PAGAR	VALOR POR EJECUTAR	% FINANCIERA
VALOR DEL CONTRATO	$501.880.327,00	-	-	-
ACTA PARCIAL No. 1	-	$101.181.845,68	-	20.11%
DESCUENTOS	-	-$266.071,66	-	-
VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL No. 1	-	$100.915.774,02		
ACTA PARCIAL No. 2	-	$63.961.353.32		
DESCUENTOS	-	-$168.567,29		
VALOR A PAGAR ACTA PARCIAL No. 2	-	$63.792.786,03		12.71%
VALOR POR EJECUTAR	-	-	$337.171.766,95	-
VALOR TOTALES	$501.880.327,00	$164.708.560,05	$337.171.766,95	32,82%

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

El contratista CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL, radicó el informe parcial No. 2 del contrato No. 387 de 2026 del periodo comprendido del 1 al 30 de abril de 2026, donde

allegó UNA (01) carpeta; en relación con el Contenido al Componente Financiero, Componente Técnico – Administrativo que van en la carpeta 1, del Anexo # 1 hasta el Anexo # 21.

CARPETA No. 1

Anexo 1 Documentos de contenido legal (Copia de la factura y certificación bancaria)

Anexo 2 Comprobantes de pago, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales y copia de las planillas de seguridad social del recurso humano.

Anexo 3 Copia del acta de la I mesa pública del PAE

Anexo 4 Certificaciones de la prestación de los servicios emitidos por la Institución Educativa

Anexo 5 Formatos de Registro y Control Diario de Asistencia de los titulares de derechos.

Anexo 6 Registro fotográfico de la prestación de servicio.

Anexo 7 Correspondencia

Anexo 8 Registro asistencia capacitación

Anexo 9 Registro fotográfico transporte CCT

Anexo 10 Registro de contramuestras

Anexo 11 Registros plan de saneamiento.

Anexo 12 Remisiones de materia prima y de elementos e insumos de aseo

Anexo 13 Reporte de compras locales

Anexo 14 Solicitudes y autorizaciones de intercambios

Anexo 15 Registro fotográfico rotulado productos

Anexo 16 Registro fotográfico contramuestras

Anexo 17 Registro fotográfico limpieza y desinfección

Anexo 18 Registro fotográfico gramaje

Anexo 19 Registro fotográfico entrega de víveres

Anexo 20 Registro fotográfico fichas de visibilidad

Anexo 21 Registro fotográfico uso de dotación y EPP

Las actividades desarrolladas y ejecutadas por parte del contratista Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, contrato No. 0387 de 2026, durante el periodo del 1 al 30 de abril de 2026, se evidencian así:

1. *Presentar para validación y aprobación por parte de la Supervisión, en medio físico, todos los documentos que conforman la etapa de Alistamiento (de acuerdo a lo estipulado en el anexo Técnico, Administrativo, y financiero), según los lineamientos Técnicos – Administrativos, los estándares y Anexos del PAE, los cuales serán de estricto cumplimiento por parte del Operador durante la ejecución del contrato.*

El operador de Consorcio Alimentando Futuro Aguazul presento los documentos para validar, verificar y aprobar la fase de alistamiento de conformidad de acuerdo a los Lineamentos Técnicos-Administrativos y financieros establecidos en la Resolución 335 del 23 de diciembre de 2021, corroborando todos los documentos y anexos del Programa de alimentación escolar PAE en la ejecución del contrato No. 0387 de 2026, la cual, se verificó y avaló por la profesional de apoyo a la supervisión y el supervisor del contrato; Se verificó los planes y programas soportados con sus respectivos cronogramas donde corresponden; la supervisión hizo la correspondiente revisión y verificación dando el concepto de Aprobado de los documentos entregados en la carpeta de la fase de alistamiento el cual se da inicio satisfactoriamente al programa de alimentación escolar PAE del Contrato No. 387 de 2026. El cual esta soportados en el informe parcial No. 1 Carpeta # 3 Fase de Alistamiento en el anexo # 7 fueron entregados durante la fase de alistamiento y aprobados por la supervisión del contrato 387 de 2026.

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

El contratista de Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, realizo durante la fase de alistamiento con los delegados de la Instituciones Educativas, la verificación y entrega de los inventarios como se evidencia en las copias de las actas y formatos de recibo de los inventarios realizados a cada unidad aplicativa; en las cuales se corrobora Instalaciones, mobiliarios, utensilios de cocina, menaje y equipos de cada una de las instituciones y sedes educativas del área urbana del municipio de Aguazul, para dar inicio a las actividades de preparación de los alimentos en sitio (Carlos Pizarro, Isidro Alba Guio, Santo Domingo Savio, Porvenir) y comida caliente trasportada (San Carlos), las Actas de entrega de inventarios unidades aplicativas se encuentran anexas en el informe parcial No. 1 carpeta 1 en el anexo # 8 presentado por el operador de C.A.F.A.

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

Durante la fase de alistamiento se llevó a cabo la realización de mantenimiento preventivo a los equipos entregados en el inventario de la unidad aplicativa de acuerdo al cronograma de mantenimiento para dar inicio a las actividades de operación y ejecución del contrato; para el periodo del mes de febrero de 2026 y el mes de marzo de 2026 se realizó mantenimiento correctivo a las instalaciones y acometidas del servicio de gas natural, mantenimiento de estufas industriales, reconexión del servicio de gas en las sedes Santo Domingo Savio y El Porvenir, mantenimiento correctivo y cambio del motor de los ventiladores y mantenimiento preventivo en general del nevecon que se encuentra en la sede de Isidro Alba Guio, como se evidencia en el registro fotográfico, dichos costos están evidenciados en el informe parcial No. 1 presentado por Consorcio Alimentando Futuro Aguazul; y están soportados como evidencia en el Anexo 9 Cotización y facturas por valor mantenimiento preventivo y correctivo de instalación del servicio y equipo.

Para el presente periodo del 1 al 30 del mes de abril de 2026, no se realizó ningún mantenimiento preventivo ni correctivo que diera lugar para hacer anexo en relación a esta actividad.

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

Durante la ejecución del contrato No. 387 de 2026 para el periodo del 1 al 30 del mes de abril de 2026, no se han presentado ninguna anomalía durante la prestación del servicio del programa de alimentación Escolar – PAE, relacionadas en la entrega de las raciones entregadas CAJM a los titulares de derechos o con el mal estado de la materia prima. Por tal motivo no se realiza anexos al desarrollo de la actividad No. 4.

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

Las evidencias se encuentran en el informe parcial No. 1, el CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL en la fase de alistamiento aporto a la Supervisión del CTO 387 de 2026 del Municipio de Aguazul los formatos oficiales (implementación, ejecución y divulgación) expedidos por la UAPA y diseñados por ésta para cada uno de los aspectos que dan cuenta del efectivo cumplimiento de las actividades propias del operador, y en estos formatos y su papelería utiliza la imagen institucional del MEN y de la Alcaldía, correspondientes a los manuales y programas requeridos para el desarrollo y ejecución del programa PAE vigencia 2026.

Dichas evidencias de la divulgación, se encuentran debidamente publicados en cada uno de los comedores escolar beneficiarios del programa de alimentación escolar PAE; a través de un pendón ubicado en un lugar visible a la entrada, donde se puede visualizar, leer y revisar la información suministrada, dicha información se encuentra publicada de acuerdo a los formatos expedidos por la UAPA. **Ver Anexos 20:** Fichas de Visibilidad sedes educativas.

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

En el desarrollo de las actividades de producción, distribución y entrega del alimento escolar del programa PAE vigencia 2026 para el presente informe parcial No. 2, no se presentó ningún reporte sobre algún estado de salud comprometedor que impida a los manipuladores de alimentos que laboran diariamente, en el proceso de elaboración de los componentes del menú y que pudieran representar riesgo de contaminación o forma de contagio y por tal razón **CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL**, cumplen con la normatividad sanitaria vigente, conocen bien el funcionamiento del programa PAE tienen experiencia en este proceso, saben y conocen el manejo de la minuta patrón y su preparación de los alimentos para cada ciclo de entrega teniendo en cuenta los aspectos higiénicos-sanitarios, distribuyen la raciones de acuerdo a lo establecido para cada entrega diaria para la población focalizada del programa. De igual manera las manipuladoras, realizan el diligenciamiento de los formatos contemplados en el plan de saneamiento básico.

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

Para el presente informe parcial No. 2, las evidencias de cumplimiento de la actividad, se evidencia en el **Anexos 2.** Comprobantes de pago, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales y copia de las planillas de seguridad social del recurso humano.

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

No	NOMBRECOMPLETO	CEDULA No.	CARGO	VINCULACIÓN
1	Jhon Jairo Martínez Sierra	74.755.514	Coordinador General	Contrato Prestación de Servicios
2	Clarena María Camejo Bareño	1.118.528.472	Técnico Administrativo	Contrato Trabajo por Obra o Labor Determinada
3	Gracillana Barrera Contreras	47.430.185	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
4	Mercedes Prada Rivera	33.646.762	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
5	Rosa Elena Sierra Espinel	24.227.410	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada

6	María de Jesús Barrera Riaño6596	51.787.306	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
7	Deisy Nathaly Cubides Prada	1.116.542.133	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
8	Yenny Mabel Rosas Palacios	33.647.043	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
9	Maria Eliza Preciado Torres	46.362.507	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada
10	María Matilde Ortega Fonseca	24.228.156	Manipuladora de Alimentos	Contrato de Trabajo por Obra o Labor Determinada

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

En la carpeta de la fase de Alistamiento al inicio del programa PAE vigencia 2026, aprobada por parte de la supervisión del contrato No. 387 de 2026 esta soportado y anexó el Plan de Capacitación del personal manipulador de alimentos anexo 4 y en el informe parcial No. 1 carpeta 1 en el anexo 10, dando cumplimiento al plan de capacitación en el Cronograma de la capacitación al personal de manipulación de alimentos para el periodo del mes de febrero al inicio del programa se realizó capacitación para todo el personal manipulador de alimentos, cumpliendo a cabalidad con la temática prevista en el tiempo y duración convocada; la temática estuvo relacionada en los temas: Formación en educación sanitaria de alimentos, principios básicos de buenas prácticas de manufactura y practicas higiénicas en manipulación de alimentos, minuta patrón y ciclos de menús, limpieza y desinfección, manejo de temperaturas, salud y seguridad en el trabajo manejo y disposición de residuos solidos y atención al usuario. Los anexos como soporte y evidencia del desarrollo de esta actividad No. 7. Están soportados en el Anexo 10. Registro – planilla de asistencia capacitación recurso humano y en el Anexo 27. Registro fotográfico entrega dotación.

Para el presente informe parcial No. 2 del periodo ejecutado del mes de abril de 2026, se llevo a cabo la capacitación al personal manipulador de alimentos el día 8 de abril de 2026, en la sede educativa de Santo Domingo Savio de la Institución Educativa San Agustín, se evidencia en el registro fotográfico de este informe y la planilla de asistencia a las charlas de la capacitación que se realizó tratando los temas de: Formación en educación sanitaria de alimentos, principios básicos de buenas prácticas de manufactura, manipulación de alimentos y limpieza y desinfección. **Ver Anexo 8:** Registro asistencia capacitación. **Ver Anexo 21:** Registro fotográfico uso de dotación y EPP.

8. *Realizar la entrega de los víveres e insumos al establecimiento educativo, donde se preparan los alimentos, y los alimentos preparados a cada una de las sedes educativas, según las rutas establecidas en la fase de alistamiento y en vehículos que posean la documentación reglamentaria vigente y cumplir con los requisitos específicos de transporte por tipo de alimento, exigidos en la normatividad vigente (Resolución 2505 de 2004 del Ministerio de Transporte, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y*

Protección Social y demás normas que los modifiquen, adicionen o sustituyan). Se deberá contar con el respectivo concepto sanitario favorable al inicio y durante la ejecución del contrato.

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

El Vehículo de transporte cumple con el concepto sanitario favorable exigido por las autoridades competentes, asegurando así que el transporte y manejo de los alimentos se realice bajo condiciones óptimas de higiene y seguridad, garantizando la calidad e inocuidad de los productos suministrados, y cumple con los requisitos Acta de inspección sanitaria. Los soportes de documentos del vehículo transportador de alimentos contratado por CAFA se encuentran vigentes a la fecha y esta soportado en el informe parcial No. 1 carpeta # 2 en el Anexo 11 del CTO 0387 de 2026.

Para el periodo del 1 al 30 de abril de 2026 en la entrega y distribución de víveres e insumos como soporte y evidencia el registro fotográfico en los siguientes anexos: **Anexo 19.** Registro fotográfico entrega de víveres e insumos. **Anexo 9.** Registro fotográfico transporte CCT Sede educativa san Carlos.

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

Para el periodo del 1 al 30 de abril de 2026, no se realizó toma de muestra microbiológica, por lo tanto, se realiza seguimiento para el cumplimiento de esta actividad en los próximos meses de ejecución del contrato.

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

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

En la fase de alistamiento en la carpeta contenido # 5 esta soportado la planilla del cronograma de las tomas de las contramuestras dependiendo a cada una de las tres unidades aplicativas que se estipulan allí y en las fechas correspondientes, por semana se rotan para realizar las tomas diariamente y guardarlas debidamente almacenadas acorde con la naturaleza del producto con el respectivo gramaje que lo estipula el anexo técnico – administrativo y financiero. Se realiza esta actividad de toma de las contra muestras de los alimentos preparados en sitio en proporción de cada componente del menú día que debe ser de 200 gr y 200 ml Gramaje y almacenados en bolsas herméticas estos alimentos se rotula para ser almacenados de acuerdo con el protocolo previsto del producto con un mínimo de tiempo de Setenta y dos horas (72) en condiciones de refrigeración, los cuales se descarta al cumplir el cuarto día se sacan dichas muestras y se desechan. En el desarrollo de esta actividad se evidencia en el registro fotográfico de la toma contra muestras, durante la ejecución del periodo mes de abril de 2026 en la sede educativa que le corresponda llevar a cabo el registro en la planilla y el registro fotográfico como se evidencia en la actividad 10 del informe parcial No. 2 carpeta # 1 presentado por el operador de CAFA el cual se diligencia la planilla registro formato toma diaria como se soporta en el **Anexos 10.** Registro toma de contra muestra preparado en sitio. **Anexos 16.** Registro fotográfico contramuestras periodo mes abril de 2026.

Nota: *Es de aclarar que para el presente periodo del mes de abril de 2026, únicamente se tomó una contra-muestra diaria, por lo tanto, se realizará el respectivo descuento.*

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

Durante el periodo ejecutado del 1 al 30 del mes de abril de 2026, en el desarrollo de las actividades del contrato No. 387 de 2026, se dio cumplimiento con las condiciones de rotulado en los víveres – materia prima que han ingresado a las unidades aplicativas según su condición y en concordancia con los requerimientos establecidos en la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de Salud y Protección Social y demás normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.

El etiquetado y/o rotulado de alimentos juega un papel fundamental en la ejecución del Programa de Alimentación Escolar, dado que a través del Consorcio Alimentando Futuro Aguazul puede tener a la mano información crucial de los productos que están comprando, adquiriendo y siendo entregados en el programa de alimentación escolar no solo es un documento de responsabilidad sino también de calidad del cual es requerido para su manejo, consumo y conservación del alimento. En el desarrollo de esta actividad se puede evidenciar en el registro fotográfico del informe parcial No. 2. Ver **Anexo 15.** Registro fotográfico rotulado productos.

De igual manera se cumple con el abastecimiento de agua potable en cada sede educativa donde se presta el servicio de alimentación escolar. **Ver Anexo 11.** Registros plan de saneamiento, informe contratista.

También se llevó a cabo la actividad de la limpieza y desinfección realizados para el periodo ejecutado del mes de abril de 2026 en las unidades aplicativas para el buen desarrollo de las actividades de preparación y entrega de las raciones del complemento alimentario del programa PAE, se realiza anexo del registro fotográfico de la limpieza y desinfección de cada comedor escolar donde se prepararon los alimentos preparados en sitio y limpieza sede educativa de San Carlos CCT. **Ver Anexo 17:** Registro fotográfico limpieza y desinfección, informe acta parcial 2, informe del contratista.

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

Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, de acuerdo a la ejecución del contrato No. 387 de 2026, ha cumplido a cabalidad con la entrega de los Víveres en buen estado productos en óptima calidad correspondientes, se lleva a cabo la logística de remisión de la entrega de víveres en cada unidad aplicativa donde se preparan los alimentos escolares y la entrega respectiva también de los elementos de limpieza, aseo y desinfección para cada sede educativa, para el periodo del 1 al 30 de abril de 2026, las entregas se efectuaron de conformidad a los cupos asignados, programación del ciclo de menú establecidos. En el informe parcial No. 2 se adjunta copia de las respectivas remisiones de la materia prima evidenciado los soportes así: **Ver Anexos 12.** Remisiones de materia prima y de elementos e insumos de aseo.

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

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

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

normatividad vigente, Decreto 3075 de 1997, la Resolución 2674 de 2013 expedida por el Ministerio de Salud y Protección Social.

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

En el desarrollo de la ejecución del programa para el periodo del 1 al 30 del mes de abril de 2026 se evidencia y corrobora en el registro fotográfico del transporte de alimentos desde la sede educativa de Carlos Pizarro preparado en sitio hasta la sede educativa de San Carlos **CCT** en los siguientes anexos se evidencia y corrobora esta actividad. **Ver Anexo 9.** Registro fotográfico del transporte de alimentos – CCT.

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

Durante el periodo de ejecución del contrato de prestación de servicios No. 0387 de 2026 del 10 de febrero de 2026, el operador de Consorcio Alimentando Futuro Aguazul se vinculó comercialmente con los siguientes establecimientos y/o proveedores de; Pollo, Distribuidora Superlineas del Casanare, ubicado en la calle 40 No. 8°– 04 de la ciudad de Yopal y el proveedor de Carne de res, Expendio de carnes Exporcarnes, ubicado en la calle 11 No. 18 – 54 del municipio de Aguazul, el cual han venido suministrando estos productos para llevar a cabo la entrega del complemento proteico de la mejor calidad utilizado para el proceso de elaboración de los alimentos del programa PAE en las unidades aplicativas preparado en sitio y CCT, son los mismos proveedores en ejecución del contrato que se hizo referencia en la entrega de los documentos correspondientes al inicio del programa PAE el cual están soportados y documentados en el informe parcial No. 1 en la carpeta # 2 del anexo 20 del contrato 0387 de 2026 están soportados y evidenciados cumpliendo con la documentación de Proveedores de carne y pollo, se verifico e inspecciono la idoneidad del producto según lo definido por el INVIMA y cumplen con los aspectos higiénico sanitario y de inocuidad exigidos por las autoridades sanitarias garantizando así la seguridad alimentaria de los beneficiarios del programa.

Se da continuidad con estos mismos dos proveedores de carme y de pollo, no se realizó ningún cambio; por lo tanto, no se hizo necesario en la ejecución de este periodo mes de abril de 2026 la solicitud de autorización para realzar algún cambio en el contrato de la prestación de servicio de complemento alimentario jornada mañana.

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

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

En este sentido, el operador para el presente periodo ejecutado de compras para el mes de abril de 2026, reporta y registra según lo requerido las compras locales a los pequeños productores registrados en la secretaria de Agricultura Departamental, de acuerdo a la Ley 2046 de 2020 y su decreto reglamentario 248 de 2021, adjuntado copia de facturas de compra a proveedores de los productos y materia prima requerida suministrados respectivamente, soportes – transferencia de pago. Los documentos que soportan algunos proveedores en las cuentas de cobro ya están anexos y soportados en el informe parcial No. 1 que presento el operador de Consorcio Alimentando Futuro Aguazul. El operador en la ejecución del contrato No. 387 de 2026 cumplió con lo requerido del 30% de las compras públicas locales en el desarrollo de esta actividad No. 15, a continuación, se evidencia y documenta dicha relación con los soportes que relacionan las compras en el presente informe parcial No. 2 se anexa los siguientes soportes facturas y pagos así; **Ver Anexo 13.** Reporte compras públicas locales del 1 al 30 mes de abril de 2026.

RELACIÓN COMPRAS PÚBLICAS LOCALES MES DE ABRIL DE 2026 DEL CTO 0387 DE 2026

PRESUPUESTO ESTABLECIDO PARA COMPRA DE ALIMENTOS	$ 3.975,10
PRESUPUESTO ESTABLECIDO PARA PRODUCTOS AGRICOLAS, PRODUCIDOS O PROCESADOS EN LA REGION	$ 3.975,10
DÍAS DE SERVICIO DEL 1 DE ABRIL AL 30 DE ABRIL DE 2026	
RACIONES ENTREGADAS	6917
VALOR A SOPORTAR PARA COMPRAS PUBLICAS LOCALES	$ 6.248.700

COMPRAS LOCALES ABRIL

ITEM	FAC-CTA	PROVEEDOR	NOMBRE COMERCIAL	DIRECCION	MUNICIPIO	PRODUCTOS	VALOR
1	003-004	OLIVERIO LEMUS RODRIGUEZ	NA	CLL 15 # 11-38	AGUAZUL	PIÑA	$ 301.600
2	FVE205	SONIA ALEJANDRA REY ARCINIEGAS	EXPO CARNES	CLL 11 # 18-54	AGUAZUL	CARNE	$ 365.160
3	LC1377-LC1257-LC1419	LUZ MARY QUIROGA SERRANO	DISTRIBUIDORA SUPER LINEAS DEL CASANARE SAS	CL 40#8A-04	YOPAL	POLLO	$ 674.050
4	FV64	HEINER MANJARRES CRAIDO	TEAM MYC SAS	CR 14A DIS 38-82	YOPAL	HUEVOS DE CODORNIZ	$ 254.000
5	FE355-FE357-FE360-FE363	NIDIA FRANLEY HUERTAS SANABRIA	EL PUNTO DEL PLATANO	CENTRAL DE ABASTOS	YOPAL	PLATANO	$ 634.000
6	003	MARIA LILIANA MENDOZA MENDEZ	NA	CR 15B # 23 A - 69	AGUAZUL	PANADERIA, TURIGOS Y ENVUELTOS	$ 2.136.000
7	003	ESPERANZA DIAZ FONSECA		FCA CAMPOALEGRE	AGUAZUL	MANDARINA, PAPAYA Y GUAJADA	$ 1.726.000
8	ELC1201090-ELC1202513-PEC288651-ELC1202046-PEC288720-ELC1204171-ELC1200606	CENTRO FRUVER DEL LLANO S.A.S	CENTRO FRUVER DEL LLANO S.A.S	CR 17 # 15 06	AGUAZUL	FRUVER	$ 1.549.340
						TOTAL	$ 6.682.950

Nota: Los documentos de los proveedores fueron adjuntados en el informe parcial N°1

FUENTE: FACTURAS DE COMPRAS PUBLICAS LOCALES MES DE ABRIL DE 2026.

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

El contratista cumplió con el porcentaje del 20% del personal contratado como manipulador de alimentos corresponde a padres de familia de los usuarios priorizados del programa PAE del contrato No. 0387 de 2026, priorizando que son madres de familia de los usuarios del programa y del cual no pertenecen al comité de vigilancia o control social y/o asociación de padres de familia como está regido en la Resolución 0335 de 2021, las Certificaciones de la Institución Educativa "madre con hijo estudiante, la evidencia esta soportada en el informe parcial No. 1 en el anexo No. 21 de la carpeta # 2; para este periodo de 2026 continuaron las dos manipuladora de alimentos que hacen parte activa del 20% que requiere el desarrollo de la actividad No. 16, ellas son las dos personas que desde el inicio del programa quedaron registradas y continúan como manipuladoras de alimentos del programa de alimentación PAE vigencia 2026.

- DEISY NATHALY CUBIDES PRADA
- YENNY MABEL ROSAS PALACIOS

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

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

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

De igual manera en las visitas realizadas por la supervisión se evidencio el pendón con la publicación de la información del programa de alimentación escolar PAE en cada sede educativa así: ISIDRO ALBA GUIO, CARLOS PIZARRO, SAN CARLOS, SANTO DOMINGO Y EL PORVENIR del área urbana del Municipio de Aguazul, están se encuentran ubicadas en un lugar visible a la entrada de cada comedor escolar, donde se distribuye y entrega las raciones de alimentación escolar, dando cumplimiento a esta actividad para el periodo del mes de abril se hace evidencia en el presente informe parcial No. 2. **Ver Anexo 20.** Registro fotográfico fichas de visibilidad sedes educativas.

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

El contratista a dado cumplimiento a la actividad a través de las manipuladoras de alimentos, coordinador del programa, durante el periodo del 1 al 30 de abril de 2026, se atendió las visitas realizadas a cada unidad aplicativa por parte del apoyo a la supervisión de la secretaria de educación y cultura de la Alcaldía Municipal, se acompañó y atendió las visitas, brindando toda la información requerida, mostrando los avances y logros del programa y atendiendo los requerimientos y solicitudes referidas al mismo para la mejora continua con la finalidad que permite evaluar diversos aspectos relacionados con la prestación del servicio de alimentación escolar cumpliendo con los ciclos de menús, la calidad del producto entregado las porciones y gramajes requeridos e implementación de BPM y otras actividades requeridas para el buen desarrollo del proceso.

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

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

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

En el periodo ejecutado del mes de abril de 2026, se requirió por parte de la supervisión del contrato No. 0387 de 2026 a CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL a participar en la Primera Mesa Pública del PAE vigencia 2026 el día 21 de abril de 2026 que se llevó a cabo en la Aula de Audiovisuales de la sede educativa Isidro Alba Guio hora de inicio de la reunión 8 am, contando con la participación del Secretario de Educación supervisor del CTO 387/2026, el contratista y el coordinador general de CAFA, el señor Personero Municipal, los rectores de las Instituciones Educativas y coordinadores, CAE y demás participantes que hicieron participes este día para poder llevar a cabo la convocatoria. Se evidencia registro fotográfico en el informe No. 2, el Acta de la 1° Mesa Pública PAE y se corrobora en la planilla de asistencia. **Ver Anexo 3.** Acta Primera Mesa Pública del PAE vigencia 2026 y planilla de asistencia. **Ver Anexo 7.** Correspondencia.

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

Promover la alimentación saludable en la infancia es fundamental para el desarrollo físico, mental y social de la población focalizada con el programa de alimentación escolar. Una dieta balanceada y rica en nutrientes les brinda la energía que necesitan para crecer, aprender y jugar, a la vez que reduce el riesgo de enfermedades crónicas como la obesidad, la diabetes y las enfermedades cardiacas. Comprometidos con la promoción de la alimentación saludable de los estudiantes beneficiarios del PAE, se implementó estrategias para la promoción y fomento de hábitos de alimentación saludables Según el cronograma de actividades sobre la IMPLEMENTACION DE HABITOS SALUDABLES entregado desde el inicio en la carpeta # 3 de la fase de alistamiento del informe parcial No. 1. Siguiendo el Cronograma de implementación estratégica Hábitos Saludables fue aplazada las charlas de hábitos saludables nuevamente; para el periodo del mes de abril de 2026, CAFA NO había programado ninguna actividad de H.S, solicitaron vía correo institucional para el siguiente periodo del mes de mayo de 2026 realizar la actividad que estaba propuesta en el cronograma por desarrollar. En compromiso CONSORCIO ALIMENTANDO

FUTURO AGUAZUL ejecutara la actividad en el próximo periodo de ejecución. **Ver Anexos 7.** Solicitud correspondencia.

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

El operador Consorcio Alimentando Futuro Aguazul, presento solicitudes de intercambios a través del correo Institucional de la secretaria de Educación y Cultura, para su respectiva revisión y aprobación, a continuación, se hace descripción de los intercambios y traslados de menús que se llevaron a cabo para el periodo del 1 al 30 del mes de abril de 2026, los cuales fueron debidamente aprobados por la supervisión del contrato No. 0387 de 2026. A continuación, se relacionan en la tabla con la debida descripción del requerimiento de intercambio y traslado solicitado por el operador de CAFA. **Ver Anexo 14:** Solicitudes y autorizaciones de intercambios y traslados.

No fue necesario realizar ningún tipo de descuento en cuanto no se pasaron de los 6 intercambios incluyendo los dos intercambios de proteína a que tienen derecho.

INTERCAMBIOS Y TRASLADOS MENÚS PERIODO EJECUTADO MES ABRIL DE 2026

FECHA SOLICITADO	INTERCAMBIO COMPONENTE Y/O TRASLADO MENU SOLICITADO POR CAFA	MOTIVO DEL INTERCAMBIO SOLICITADO	# INT.	AUTORIZADO APROBADO X SUP.
CICLO # 2				
30/03/2026	TRASLADO DEL MENÚ # 12 PARA ENTREGARLO EL DIA 6/04/2026 Y EL MENÚ 11 SE ENTREGA EL DIA 7/04/2026	Estas solicitudes obedecen a que se cuenta con muy buena oferta en el mercado de durazno nacional, permitiría apoyar la compra local nacional.	1	SI
	INTERCAMBIO FRUTA MENÚ # 11 MANDARINA ENTERA POR DURAZNO PARA EL DIA 6/04/2026		6	SI
11/04/2026	TRANSLADO MENÚ # 20 PARA EL DIA 13/04/2026 Y EL MENÚ # 16 PARA EL DIA 17/04/2026	Estas solicitudes obedecen a que las manipuladoras de alimentos nos acaban de informar que el plátano maduro del menú 20, fue entregado en un estado de madurez óptimo para la preparación (tajadas de plátano maduro), y que si no se utiliza lo más pronto posible, lo más probable es que el día viernes 17 de abril de 2026, este sobre madurado o quizás muy deteriorado.	2	SI
CICLO # 1				
20/04/2026	TRANSLADO MENÚ # 4 PARA EL DIA 21/04/2026 Y EL MENÚ # 2 PARA EL DIA 23/04/2026	Está solicitud de traslado se hace porque la papaya del menú 04 presenta un estado de madurez óptimo para el consumo y si se deja para ser entregada hasta el jueves 23 de abril de 2026 día en el cual está programada, posiblemente se van a tener pérdidas en la calidad y merma significativa del producto, por esta razón solicitamos el traslado para el día de mañana y poder aprovechar la fruta al 100% y en la mejores condiciones de calidad.	1	SI
26/04/2026	INTERCAMBIO FRUTA MENÚ # 8 GRANADILLA POR DURAZNO PARA SER ENTREGADO EL DIA 29/04/2026	Estas solicitudes obedecen a que se cuenta con oferta de durazno nacional y esto permite apoyar a los productores nacionales. en cuanto a la carne de res el proveedor se le presento un inconveniente de abastecimiento con el suministro de la carne.	2	SI
	INTERCAMBIO PROTEINA CARNE DE RES POR POLLO MENÚ # 9 PARA ENTREGAR EL DIA 30/04/2026		3	SI
28/04/2026	INTERCAMBIO MANDARINA ENTERA POR BANANO MENÚ # 11 PARA ENTREGAR EL DIA 4/05/2026	Estas solicitudes obedecen a que en el caso de la mandarina el proveedor no informa que el producto se encuentra en escasez y la calidad de lo que se consigue en el mercado no es la mejor y no la puede garantizar. En el caso de mantecada la proveedora local nos informa que se le presentó un problema en uno de los equipos de produccion y por lo tanto no puede suministramos el producto.	4	SI
	INTERCAMBIO CEREAL MANTECADA POR PAN DULCE MENÚ # 11 PARA ENTREGAR EL DIA 4/05/2026		5	SI

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

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

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

Teniendo en cuenta el presupuesto oficial para la vigencia 2026, se contempló que diariamente se guardarán dos (2) contra-muestras durante setenta y dos (72) horas, pero en las evidencias anexas al informe parcial No. 2 que presenta el contratista, se identificó que se guardó únicamente, una (1) contra – muestra, El CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL que la No toma de la contramuestra se debió a una mala interpretación en el anexo técnico-administrativo y financiero y que a partir del mes de mayo de 2026 se realizara la toma de las dos contramuestras diarias estipuladas en el anexo técnico- administrativo y financiero por lo tanto se realizará el respectivo descuento para este periodo, así:

DESCRIPCION	VALOR
Valor contra-muestra diaria	$48,74
Valor una (1) contra-muestra no guardada	$24,37
# de raciones entregadas durante el presente periodo	6.917
Valor a descontar	$168.567,29

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

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

Base de datos según registro del **SIMAT** a corte del 28 de febrero de 2026 allegado por parte de la secretaria de Educación Departamental, para el periodo del 6 al 10 de abril de 2026 se entregaron **409** raciones diarias.

Reporte de **SIMAT** a corte 31 de marzo de 2026 para el periodo del 13 al 30 mes de abril de 2026 se entregó **413** raciones diarias.

Se hace seguimiento y control de estudiantes atendidos beneficiarios donde se refleja la cantidad de entrega de raciones en cada sede educativa beneficiadas, mediante las visitas técnica de la profesional de apoyo a la supervisión, se verificó que las entregas del complemento alimentario escolar sean las mismas y deben coincidir con el registro de matriculados en el SIMAT que se certifica y reporta el contratista en el presente informe parcial No. 2 en lo ejecutado al programa PAE vigencia 2026, de igual manera se evidencia que la información se entrega en los formatos establecidos por la Uapa.

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

ENTREGA RACIONES PERIODO: 6 AL 30 DE ABRIL DE 2026

SEMANA 1: ENTREGA RACIONES DEL 6 AL 10 DE ABRIL DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	RACION ENTREGA DIARIA	DIAS SERVICIO	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	179	5	895
Jorge Eliecer Galtán	Carlos Pizarro	110	5	550
	San Carlos	28	5	140
San Agustín	Santo Domingo Savio	79	4	316
	El Porvenir	13	4	52
TOTAL RACIONES		409		1.953

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

- El día 6 de abril de 2026 No hubo clase para las sedes educativas de Santo Domingo Savio y Porvenir, por motivo que llevaron a cabo una jornada de capacitación a los docentes.

SEMANA 2: ENTREGA RACIONES DEL 13 al 17 DE ABRIL DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	RACION ENTREGA DIARIA	DIAS SERVICIO	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	180	5	900
Jorge Eliecer Galtán	Carlos Pizarro	112	4	448
	San Carlos	28	4	112
San Agustín	Santo Domingo Savio	79	4	316
	El Porvenir	14	5	70
TOTAL RACIONES		413		1.846

Fuente: Base datos SIMAT a corte 31 de Marzo de 2026 – Secretaría de Educación de Casanare

- El día 15 de abril de 2026 No hubo clase para las sedes educativas de Carlos Pizarro, San Carlos y Santo Domingo Savio, motivo los docentes apoyaron el paro convocado por FECODE y el SIMAC para este día.

SEMANA 3: ENTREGA RACIONES DEL 20 al 24 DE ABRIL DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	RACION ENTREGA DIARIA	DIAS SERVICIO	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	180	4	720
Jorge Eliecer Galtán	Carlos Pizarro	112	4	448
	San Carlos	28	4	112
San Agustín	Santo Domingo Savio	79	3	237
	El Porvenir	14	3	42
TOTAL RACIONES		413		1.559

Fuente: Base datos SIMAT a corte 31 de Marzo de 2026 – Secretaría de Educación de Casanare

- El día 22 de abril de 2026 No hubo clase para las sedes educativas de Santo Domingo Savio y Porvenir por motivo entrega de boletines.

- El día 24 de abril de 2026 No hubo clases para ninguna de las sedes educativas, por motivo Foro Educativo Municipal.

SEMANA 4: ENTREGA RACIONES DEL 27 al 30 DE ABRIL DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	RACION ENTREGA DIARIA	DIAS SERVICIO	TOTAL RACIONES X SEDE
Camilo Torres Restrepo	Isidro Alba Guio	180	4	720
Jorge Eliecer Gaitán	Carlos Pizarro	112	4	448
	San Carlos	28	4	112
San Agustín	Santo Domingo Savio	79	3	237
	El Porvenir	14	3	42
TOTAL RACIONES		413		1.559

Fuente: Base datos SIMAT a corte 31 de Marzo de 2026 – Secretaría de Educación de Casanare

- El día 27 de abril de 2026 No hubo clase para las sedes educativas de Santo Domingo Savio y Porvenir, por motivo realización de la Mesa Técnica de la Secretaria Departamental.

- Se tuvo en cuenta solo 4 días de Abril a razón del 27 al 30, por que el día viernes era 1 del mes de mayo de 2026 y este día de esta semana 4, se tendrá presente a para el mes de mayo de 2026.

RESUMEN ENTREGA RACIONES MES DE ABRIL DE 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA		ENTREGA POR SEMANA	RACIONES ENTREGADAS 6 AL 30 DE ABRIL	DIAS CERTIFICADOS
CAMILO TORRES RESTREPO, ISIDRO ALBA GUIO		895		18
		900		
		720		
		720		
TOTAL RACIONES C.T.R			3.235	
JORGE ELIECER GAITÁN	CARLOS PIZARRO	550		17
		448		
		448		
		448		
		1.894		
	SANCARLOS	140		
		112		
		112		

		112		
		476		
TOTAL RACIONES J.E.G			2.370	
SAN AGUSTÍN	SANTO DOMINGO SABIO	316		14
		316		
		237		
		237		
		1.106		
	PORVENIR	52		15
		70		
		42		
		42		
		206		
TOTAL RACIONES SAN AGUSTIN			1.312	
TOTAL RACIONES SUMINISTRADAS S.E			6.917	

RACIONES ENTREGADAS MES ABRIL DE 2026

- **Raciones Preparado en sitio = 6.441**
- **Raciones Comida transportada - CCT = 476**

Total raciones mes Abril = 6.917

Se anexa como soporte y evidencia documental en el informe parcial No. 2 presentado por el contratista los siguientes anexos. **Ver Anexo 4.** Certificaciones prestación del servicio emitida por cada Institución Educativa. **Ver Anexo 5.** Formatos de registro y control diario de asistencia de los Titulares de derechos. **Ver Anexo 6.** Registró Fotográfico de la prestación del servicio. **Ver Anexo 7.** Correspondencia.

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

Al inicio del programa alimentación escolar PAE, el contratista anexo en la carpeta de la fase de alistamiento el plan de Rutas de distribución del transporte del alimento CCT para la entrega de Comida Caliente Transportada desde la sede de Carlos Pizarro, sitio donde se prepara y desde allí se transporta la comida caliente – CCT a la sede educativa de San Carlos, de acuerdo a las especificaciones Técnicas descritas en el Anexo Técnico y Financiero, el contratista presto el servicio de alimentación escolar durante el periodo del 1 al 30 mes de abril de 2026, garantizando siempre las condiciones higiénico sanitarias requeridas por el PAE. Este servicio se brinda con las condiciones técnicas y nutricionales requeridas a través del cumplimiento de los menús propuestos por el Municipio de Aguazul y

con la entrega de raciones con las porciones y gramajes indicados para los estudiantes beneficiarios de nivel preescolar, se continua con la prestación del servicio en la misma hora acordado por los Rectores de las instituciones educativas la entrega de los alimentos se realiza en los siguientes horarios entre las 8:45 am y 9:00 am, dando cumplimiento en el transporte y distribución de la CCT en los horarios correspondientes, y el vehículo cumple con toda la documentación vigente para el transporte de los alimentos escolares.

DISTRIBUCION RUTA COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA – CCT

RUTA	INSTITUTO EDUCATIVO	HORA SALIDA VEHICULO S.E CARLOS PIZARRO	HORA LLEGADA S.E SAN CARLOS	HORA ENTREGA RACIÓN SERVIDA
1	Desde sede educativa CARLOS PIZARRO - Hasta sede educativa SAN CARLOS	8.20 AM	8.30 AM	8.45 am

El contratista ha venido dando cumplimiento el cual por el momento No se ha tenido reportes o quejas por incumplimiento en lo relacionado con la entrega de los alimentos en los horarios previamente establecidos o en la prestación del servicio de alimentación escolar en la sede educativa de San Carlos. Los Documentos del Vehículo transporte de CCT están soportados en el informe No. 1 en el Anexo # 11. Se evidencia la actividad del transporte de los alimentos **CCT** en el siguiente. **Ver Anexo 9.** Registro fotográfico transporte de alimentos CCT.

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

Para el periodo comprendido del 1 al 30 del mes de abril de 2026 **CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL** cuenta con Ocho (8) manipuladoras de alimentos personal contratado en el desarrollo de las actividades ejecutadas del contrato 0387 de 2026, como también el personal profesional que está involucrado en el proceso del contrato Cumpliendo a cabalidad con las funciones encomendadas se ha garantizado el cumplimiento normativo, la protección de los derechos laborales y la adecuada ejecución del contrato en conformidad con los requisitos establecidos por la entidad contratante.

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

ingreso, certificado manipulación de alimentos, certificación Comfacasanare, entrega dotación personal.

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

De acuerdo con la Certificación expedida y relacionada en el Informe parcial de ejecución No. 2, que se evidencia en el **Anexo 2**: La contadora pública **KAROL FERNANDA CALDERON FUENTES**, identificada con cédula de ciudadanía No. 23.914.344 de Paz de Río y Tarjeta Profesional No. T.P 114924-T de la Junta Central de Contadores de Colombia, en condición de contadora pública del ***CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL***, a la fecha del presente informe tiene inscripción vigente, Certifica que una vez fueron revisados los archivos y la contabilidad del ***CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL*** con NIT. No. 902.032.538-1 se encuentra evidencia plena de que, se anexan los soportes de comprobantes de pago nomina - trasferencia, certificado de aportes al sistema de seguridad social y parafiscales, y planilla pagos se SS del recurso humano.

Relación planilla SS Manipuladoras alimentos y profesionales contratados mes de Abril CONTRATO 0387 de 2026

MES ABRIL DE 2026

- Personal manipulador de alimentos No. Planilla 9504507245
- Personal profesional Coordinador general No. Planilla 9503148591
- Personal Técnico administrativo No. Planilla 9504507245

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

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

TABLA PAGO NOMINA MANIPULADOR DE ALIMENTOS MES ABRIL DE 2026

No	NOMBRECOMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADO	VALOR DEVENGADO	TIEMPO DEDICCIÓN
1	Graciliana Barrera Contreras	47.430.185	24	$1.600.000	Tiempo completo

2	Mercedes Prada Rivera	33.646.762	24	$1.600.000	Tiempo completo
3	Rosa Elena Sierra Espinel	24.227.410	18	$1.200.000	Tiempo completo
4	Maria Matilde Ortega Fonseca	24.228.156	23	$1.533.333	Tiempo completo
5	Maria de Jesús Barrera Niño	51.787.306	20	$783.549	Medio tiempo
6	Deisy Nathaly Cubides Prada	1.116.542.133	22	$824.668	Medio tiempo
7	Yenny Mabel Rosas Palacios	33.647.043	16	$599.759	Medio tiempo
8	Maria Eliza Preciado Torres	46.362.507	20	$789.385	Medio tiempo

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

TABLA PAGO NOMINA PROFESIONALES MES DE ABRIL DE 2026

No	PROFESION Y/O CARGO	NOMBRE COMPLETO	CEDULA No.	DIAS LABORADO	VALOR DEVENGADO	PORCENTAJE DEDICACION
1	COORDINADOR GENERAL	John Jairo Martínez Sierra	74.755.514	30	$ 5.100.000	100%
2	TECNICO ADMINISTRATIVO	Clarena Maria Camejo Bareño	1.118.528472	30	$ 2.450000	100%

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

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

En el desarrollo de otras actividades contractuales del contrato No. 0387 de 2026 en el presente periodo ejecutado del mes de abril de 2026 en el informe parcial No. 2 no se realizó actividades adicionales para garantizar el cumplimiento del objeto contractual.

VALOR A PAGAR PRESENTE ACTA

Una vez revisada cada una de las certificaciones firmadas por los rectores de las instituciones educativas, la verificación realizada por la profesional de apoyo a la supervisión, se validan los siguientes valores para su respectivo trámite de pago, según el detalle que se verifica para la

modalidad de ración preparado en sitio y comida caliente transportada – CCT, para el periodo del 1 al 30 mes de abril de 2026, se entregaron 6.441 raciones preparada en sitio y 476 raciones de comida caliente transportada CCT, para un total del mes de abril **6.917** raciones, para un balance, así:

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

ITEM	DESCRIPCIÓN	CANTIDAD RACIONES	V/UNITARIO RACIÓN	VALOR TOTAL
1	Complemento alimentario preparado en sitio	6.441	8.776,52	$56.529.565,3
2	Complemento alimentario comida caliente transportada	476	15.613,00	$7.431.788
3	Total raciones suministradas – Acta parcial 02	6.917		$63.961.353,3
4	Menos descuento (actividad 10)			$168.567,29
TOTAL A PAGAR				**$63.792.786,03**

VALOR A CANCELAR PRESENTE ACTA: SESENTA Y TRES MILLONES SETECIENTOS NOVENTA Y DOS MIL SETECIENTOS OCHENTA Y SEIS PESOS CON TRES CENTAVOS ($63.792.786,03).

Se Anexan los siguientes soportes:

- Actas de Visitas Técnica de supervisión periodo mes abril de 2026, de las Sedes Educativas, las cuales constan de Cincuenta y un (51) Folios.
- Acta de mesa pública de PAE de fecha 21 de abril de 2026.

Para constancia se firma, a los Veintiséis (26) días del mes de Mayo de 2026.

CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO
Secretario de Educación y Cultura
Supervisor Designado Contrato No. 0387-2026

Elaboró: Durley Romero Quesada
Profesional Contratada CTO 198/2026

Revisó: Luz Marina Riveros Chaparro
Profesional Contratada CTO 024/2026

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

No. 002

FECHA: 21 | 04 | 2026
HORA: 08:00 am a 10:40 am

LUGAR SALON AUDITORIO SEDE EDUCATIVA ISIDRO ALBA GUIO - I.E CAMILO TORRES

TEMA: PRIMERA MESA PÚBLICA DE PAE MUNICIPAL VIGENCIA 2026

OBJETIVO: Socializar a la comunidad educativa y demás actores involucrados, la información relacionada con la planeación, ejecución, operación, cobertura y seguimiento del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

ORDEN DEL DÍA:

1. Bienvenida, apertura y Oración a cargo del Doctor Carlos Antonio Orjuela Castiblanco
2. Lectura y aprobación del orden del día
3. Información técnica, gestión contractual y cobertura
4. Socialización del contrato de prestación del servicio de alimentación escolar – vigencia 2026
5. Socialización Estrategia de Capacitación a los actores del PAE
6. Ejecución del Contrato No. 0387 de 2026 por parte del contratista
7. Canales de Atención al Ciudadano y mecanismos de participación
8. Participación ciudadana.

DESARROLLO

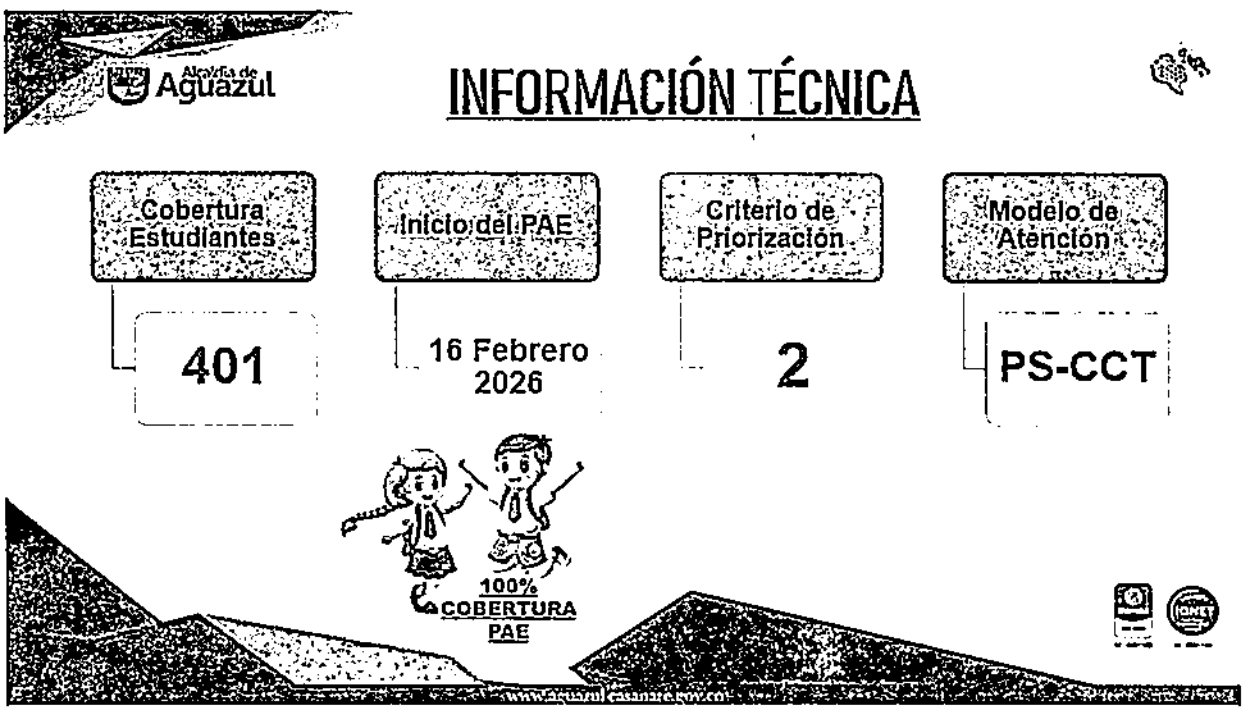
Siendo las 8:00 a.m. del martes 21 de abril del 2026, se dio inicio a la primera mesa pública del Programa de Alimentación Escolar – PAE vigencia 2026, en el auditorio de la Institución Educativa Camilo Torres Restrepo, sede Isidro Alba Guio, contando con la participación de la comunidad educativa y representantes del programa.

La jornada comenzó con un momento de oración dirigido por el Dr. Carlos Orjuela secretario de Educación y cultura. Posteriormente, se realizó presentación de los asistentes, constatando el quórum reglamentario y se procedió con la lectura del orden del día, el cual fue aprobado por unanimidad.

Seguidamente la profesional de la Secretaría de Educación y Cultura, Marina Riveros, ofreció las palabras de bienvenida, agradeciendo la participación de los asistentes. Con ello, dio apertura

oficial a la primera mesa pública del PAE, vigencia 2026, destacando la importancia del espacio para garantizar la transparencia en la gestión del programa y promover la participación ciudadana.

La profesional de la Secretaría de Educación y Cultura, Liliana Reyes, socializó la Información técnica, gestión contractual y cobertura del programa de Alimentación Escolar – PAE para la vigencia 2026, en la cual se expusieron aspectos relacionados con la planeación, organización y funcionamiento del programa en el área urbana del municipio, así:

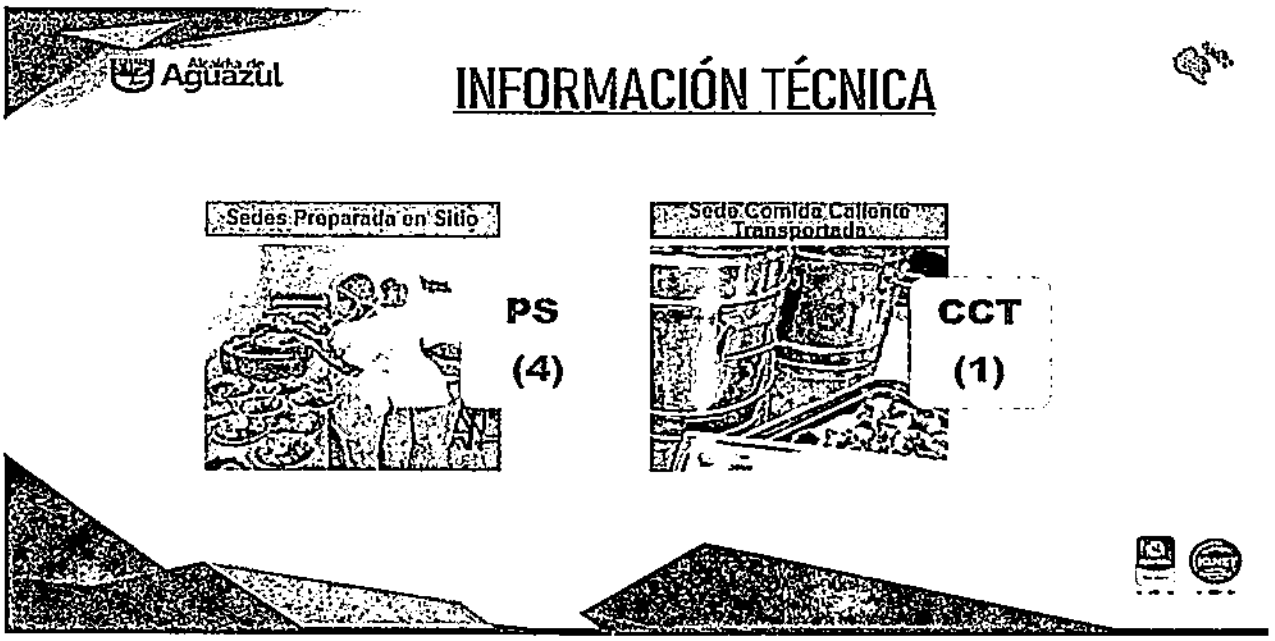


Durante la intervención, se dieron a conocer los lineamientos técnicos establecidos para la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como las condiciones contractuales definidas para la prestación del servicio de alimentación escolar.

De igual manera, se informó a los asistentes sobre la cobertura proyectada y atendida, especificando el número de estudiantes beneficiarios y las instituciones educativas focalizadas. Asimismo, se socializó que para la presente vigencia se cuenta con cuatro comedores escolares ubicados en las sedes educativas Isidro Alba Guío, Carlos Pizarro, Santo Domingo Savio y El Porvenir.

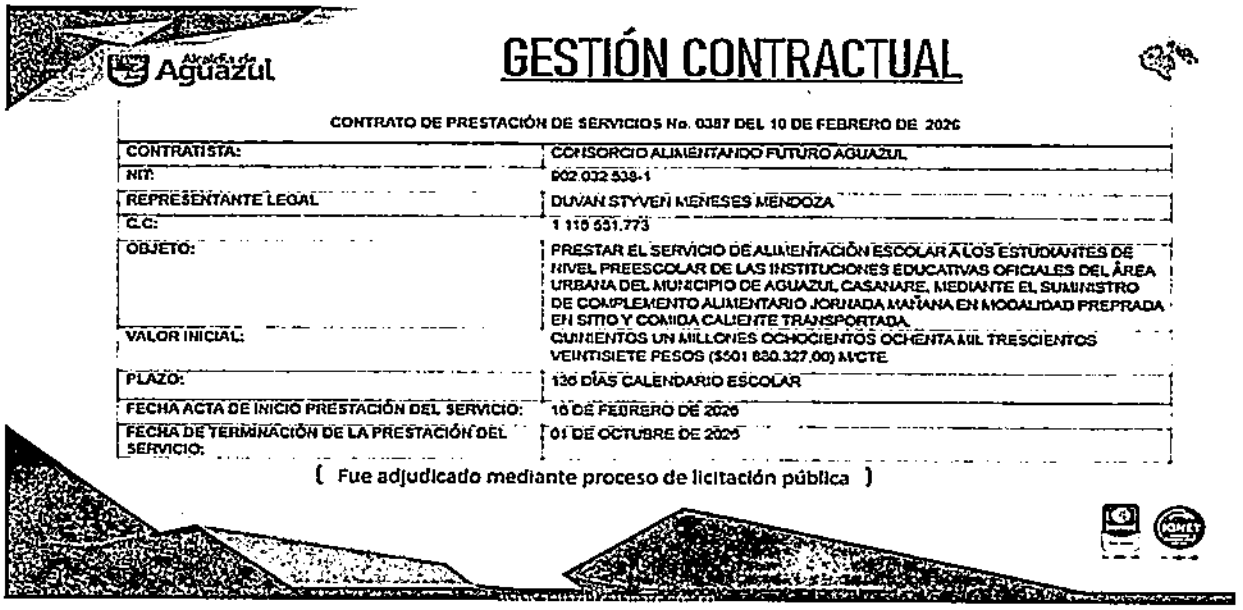
Igualmente, se informó que en la sede educativa San Carlos se brinda el servicio mediante la modalidad de Comida Caliente Transportada (CCT), teniendo en cuenta que dicha sede no cuenta con comedor escolar. En este sentido, se indicó que las modalidades de atención implementadas en el área urbana del municipio corresponden a Preparada en Sitio (PS) y Comida Caliente Transportada (CCT), garantizando así la prestación del servicio de alimentación escolar a la población beneficiaria.

.



En cuanto a la gestión contractual, se socializó el contrato de prestación del servicio de alimentación escolar correspondiente al Contrato No. 0387 de 2026, en el cual se presentaron los aspectos más relevantes relacionados con su ejecución.

Durante la exposición, se dio a conocer la identificación del representante legal de la entidad contratista responsable de la operación del programa, así como el objeto contractual, el valor total asignado para su ejecución y el plazo establecido para el desarrollo de las actividades contempladas.



Alcaldía de Aguazul

GESTIÓN CONTRACTUAL

CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS No. 0387 DEL 10 DE FEBRERO DE 2026

CONTRATISTA:	CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL
NIT:	902.032.538-1
REPRESENTANTE LEGAL	DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA
C.C:	1.116.931.773
OBJETO:	PRESTAR EL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR A LOS ESTUDIANTES DE NIVEL PREESCOLAR DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL ÁREA URBANA DEL MUNICIPIO DE AGUAZUL, CASANARE, MEDIANTE EL SUMINISTRO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA EN MODALIDAD PREPARADA EN SITIO Y COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA.
VALOR INICIAL:	QUINIENTOS UN MILLONES OCHOCIENTOS OCHENTA MIL TRESCIENTOS VEINTISIETE PESOS ($501.880.327,00) M/CTE
PLAZO:	136 DÍAS CALENDARIO ESCOLAR
FECHA ACTA DE INICIO PRESTACIÓN DEL SERVICIO:	16 DE FEBRERO DE 2026
FECHA DE TERMINACIÓN DE LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO:	01 DE OCTUBRE DE 2026

(Fue adjudicado mediante proceso de licitación pública)

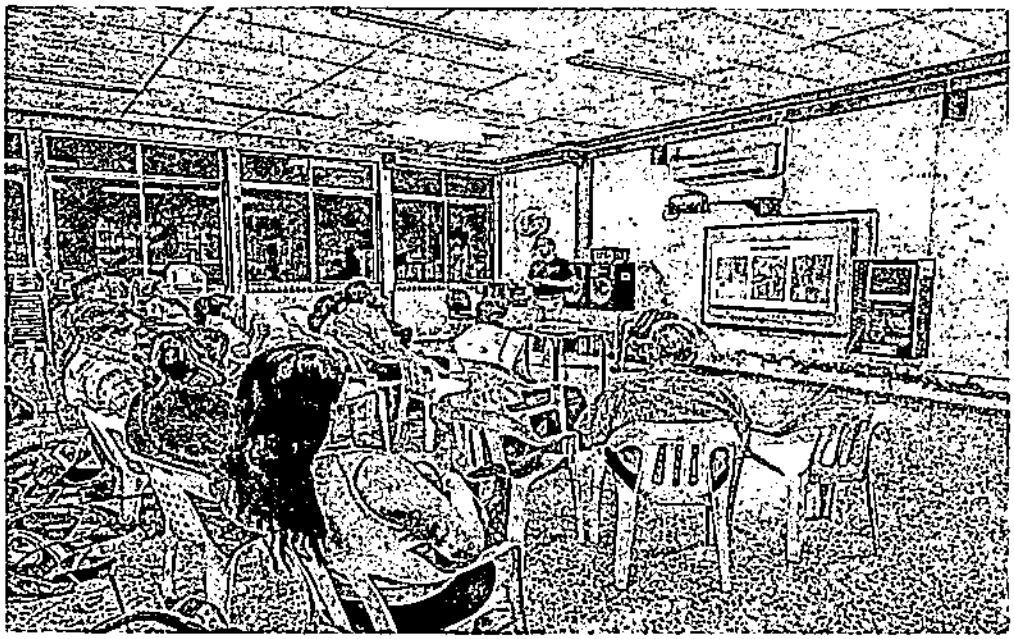
La socialización de esta información tuvo como propósito garantizar la transparencia en la gestión del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y brindar claridad a la comunidad educativa y demás actores participantes sobre la operatividad y ejecución del servicio durante la vigencia 2026.

Posteriormente, se abordó la estrategia de capacitación que se desarrollará durante la presente vigencia con los diferentes actores del Programa de Alimentación Escolar (PAE). En este espacio, se invitó a los asistentes, comunidad educativa y miembros de los Comités de Alimentación Escolar (CAE), a manifestar los temas en los cuales les gustaría profundizar y fortalecer sus conocimientos.

Lo anterior, con el propósito de identificar necesidades de formación y orientar las capacitaciones hacia aspectos que contribuyan al fortalecimiento de la operación, seguimiento y adecuada ejecución del programa, así como al mejoramiento de los procesos de participación, control social, hábitos alimentarios saludables y buenas prácticas dentro de las instituciones educativas.

Acto seguido, se concedió el uso de la palabra al contratista, con el fin de realizar la exposición correspondiente a la ejecución del Contrato No. 0387 de 2026. Durante su intervención, presentó las actividades desarrolladas en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), así como los aspectos más relevantes relacionados con el cumplimiento de las obligaciones contractuales y la prestación del servicio durante el período ejecutado.

Asimismo, se socializaron avances, acciones implementadas y aspectos operativos del programa, resaltando el compromiso con la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar y el cumplimiento de los lineamientos técnicos establecidos para la vigencia 2026.



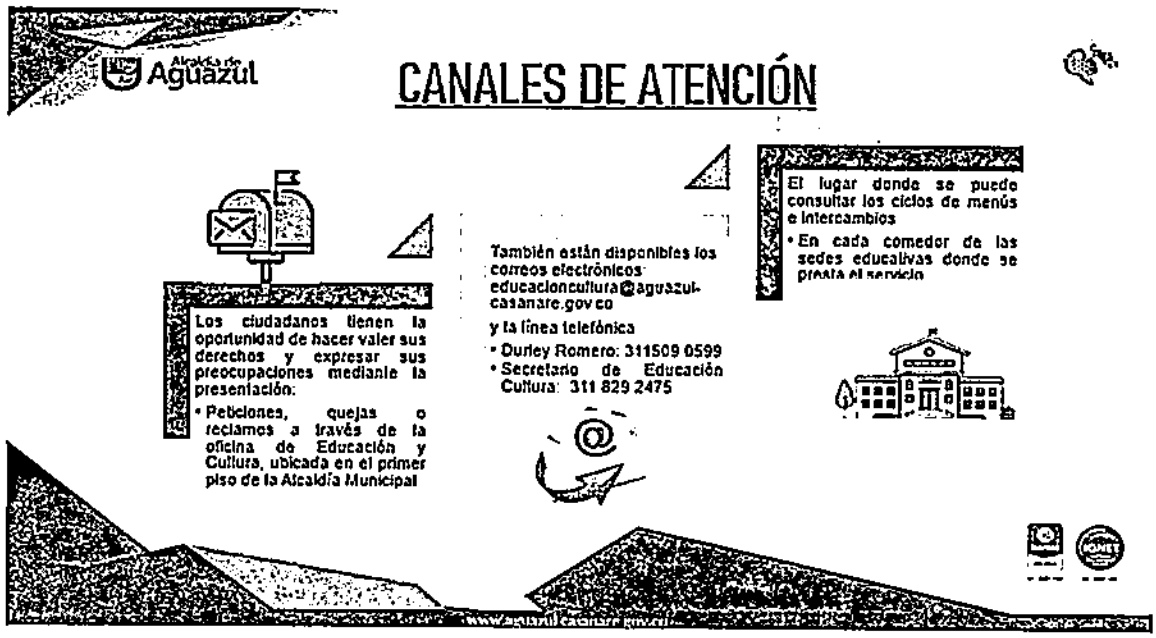
Igualmente, el Ingeniero Jhon Jairo Martínez, presentó el balance financiero con corte al 21 de abril, socializando la información relacionada con la ejecución de los recursos asignados al Programa de Alimentación Escolar (PAE) durante la vigencia 2026.

De igual manera, expuso las compras locales realizadas a pequeños productores del Municipio y/o departamento, resaltando la importancia de este proceso como estrategia para fortalecer la economía regional, promover el apoyo a los productores locales y contribuir al desarrollo económico y social del territorio, en concordancia con los lineamientos establecidos para la operación del programa.

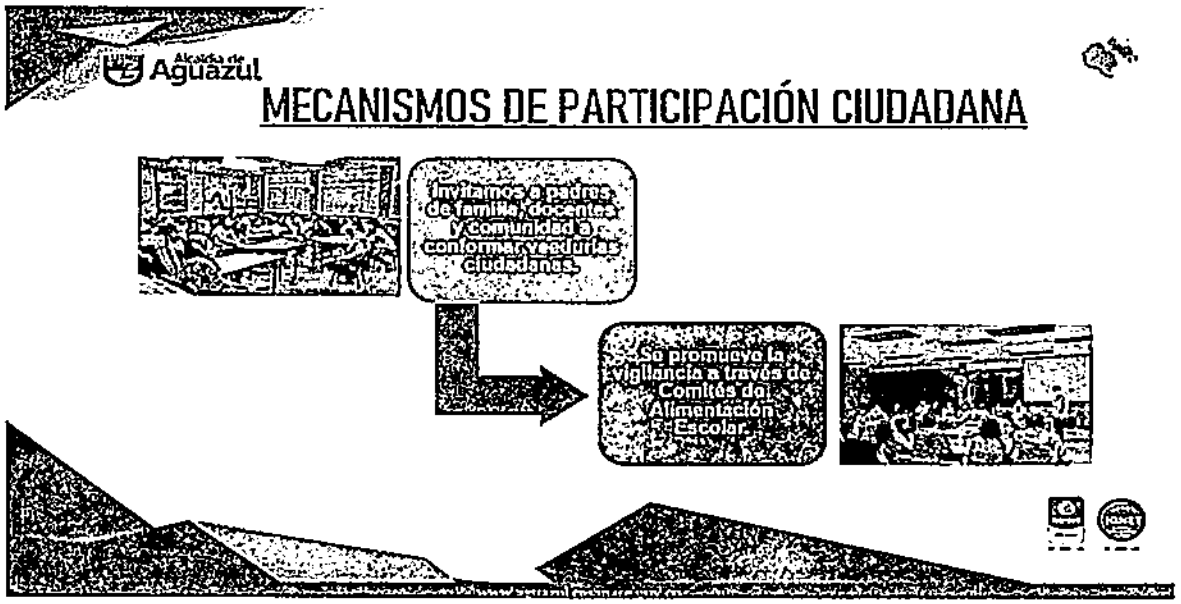
La Secretaria de Educación y Cultura, retomó la presentación, resaltando la importancia de garantizar una adecuada ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE), orientada a contribuir con la permanencia escolar, el bienestar integral de los estudiantes y el fortalecimiento de hábitos alimentarios saludables.

También, destacó la necesidad de promover y rescatar prácticas alimentarias tradicionales y culturalmente significativas que se han venido perdiendo en las nuevas generaciones, fomentando una alimentación balanceada y consciente, en cumplimiento de los lineamientos establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

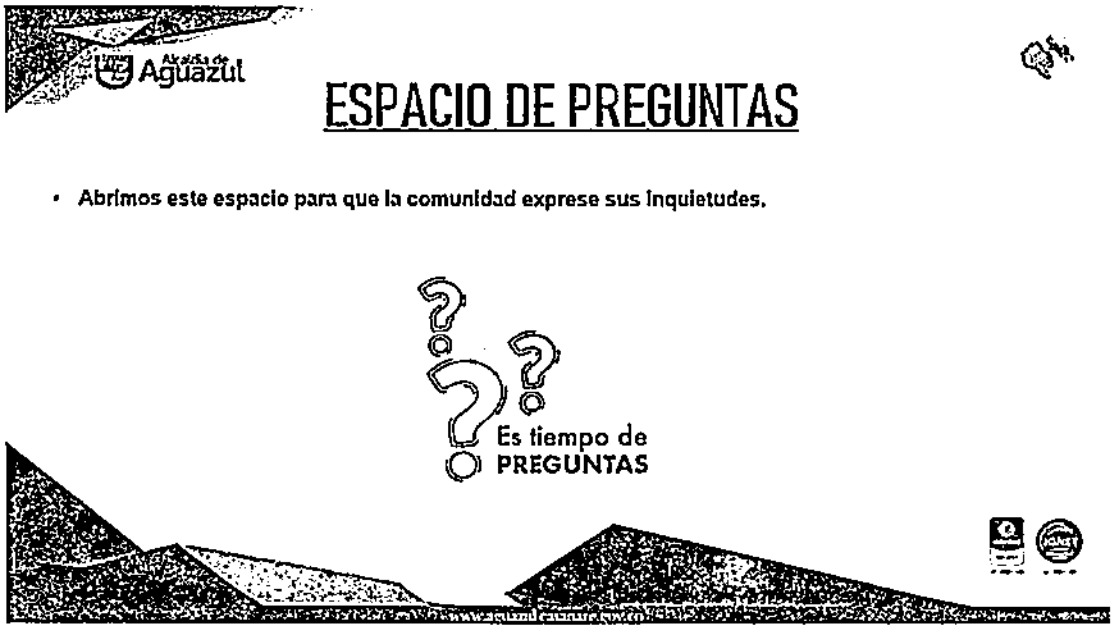
Seguidamente, se socializaron los canales de atención dispuestos para la comunidad educativa y ciudadanía en general, recordando los medios a través de los cuales pueden comunicarse para presentar peticiones, quejas, reclamos, sugerencias, felicitaciones y demás observaciones relacionadas con la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).



Además, se resaltó la importancia de hacer uso de estos mecanismos de participación y atención ciudadana, con el fin de fortalecer los procesos de seguimiento, control social, transparencia y mejoramiento continuo en la prestación del servicio de alimentación escolar.



Posteriormente, se brindó un espacio de participación para que los asistentes realizaran preguntas, expresaran inquietudes y presentaran observaciones relacionadas con la ejecución y operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE), promoviendo el diálogo y la participación de la comunidad educativa.



Toma la palabra la manipuladora de alimentos de la sede Isidro Alba, la señora Graciliana, quien expresa que los menús no son balanceados porque hay días que tienen más componentes que otros, manifiesta que hay días que no tiene proteína y otros como el día del caldo de carne o pollo que presentan varias preparaciones.

Propone que a los niños se les suministre diariamente una porción de proteína o que, en el día de menú con tungo de arroz y el envuelto de mazorca, estos sean complementados con huevo, ya que considera que en su forma actual resulta insuficiente y poco aceptado por los estudiantes.

Adicionalmente, informa que las bebidas lácteas tipo coladas presentan una consistencia muy espesa.

También señala observaciones frente al rendimiento de algunos alimentos como el plátano y la piña, indicando que la cascara pesa mucho más de lo estipulado, lo cual afecta la cantidad servida.

En respuesta a su intervención, se aclara que el Programa de Alimentación Escolar (PAE) se rige por lineamientos técnicos específicos establecidos en la normatividad vigente, en los cuales se define la minuta patrón y la distribución de componentes nutricionales. Para el complemento alimentario de jornada mañana, se establece que durante la semana deben incluirse tres (3) días de proteína y dos (2) días de fruta; sin embargo, teniendo en cuenta la baja aceptación de la fruta por parte de los estudiantes, la administración implementó la entrega de fruta los cinco (5) días de la semana.

No obstante, se precisa que no es posible aumentar la frecuencia de proteína diaria, ya que el complemento alimentario aporta el 20% de los requerimientos nutricionales diarios, conforme a los lineamientos técnicos del programa establecidos en la Resolución 0003 de 2026, los cuales son de obligatorio cumplimiento a nivel nacional. Se aclara además que este servicio corresponde a un complemento alimentario y no a un desayuno completo.

En relación con los alimentos tradicionales como el tungo y el envuelto, se indica que su inclusión responde también a la promoción de preparaciones autóctonas y al rescate de tradiciones alimentarias locales, las cuales se han venido perdiendo en las nuevas generaciones debido a la mayor oferta de productos ultraprocesados. Desde el programa se busca que los estudiantes de primera infancia conozcan, prueben y valoren este tipo de preparaciones en el entorno escolar.

Desde el punto de vista nutricional, se explica que el tungo o el envuelto aportan cuajada, la cual contribuye con proteína, mientras que productos como galletas o productos de panadería

industrializada presentan menor aporte nutricional y no corresponden a alimentos tradicionales de la región.

En cuanto a la consistencia de la colada, se aclara que esta puede variar dependiendo de la marca del producto utilizado y del tiempo de cocción durante su preparación, ya que, a mayor tiempo de cocción, mayor es el nivel de espesamiento de las harinas, lo cual influye directamente en la textura final de la preparación.

Respecto al peso de los alimentos, se aclara que los cálculos se realizan con base en la Tabla de Composición de Alimentos Colombianos del ICBF (2018), documento técnico oficial vigente para estos fines, el cual establece valores de referencia para el análisis nutricional. Asimismo, se señala que existen variaciones naturales en el rendimiento de frutas como la piña y el plátano, dependiendo de la variedad, el grado de maduración y la parte comestible, razón por la cual se utilizan estándares de referencia establecidos para su cálculo.

Continúa en su intervención el rector de la Institución Educativa Camilo Torres Restrepo, el licenciado Martín Javier, quien resalta la labor de las manipuladoras de alimentos. No obstante, manifiesta su inconformidad frente a la inclusión de preparaciones como tungos y envueltos en los menús, señalando que, en su percepción, estos alimentos no son del agrado de los estudiantes y, por tanto, se debería procurar ofrecer preparaciones que sean más aceptadas y consumidas efectivamente por los niños.

Así mismo, expresa que la selección de los ciclos de menú debería considerar de manera prioritaria las preferencias de los estudiantes, con el fin de garantizar una mayor aceptación de los alimentos suministrados dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

El licenciado manifiesta, además, que dentro de los temas a abordar con los actores del programa se incluyan aspectos relacionados con la identificación de las autoridades competentes, específicamente la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender (UApA), su alcance, así como el concepto de bolsa común y las obligaciones y funciones de los Comités de Alimentación Escolar (CAE). De igual manera, propone la elaboración de piezas comunicativas como flyers o material publicitario sobre el Programa de Alimentación Escolar (PAE), con el fin de ser difundidos a través de la página oficial de la Alcaldía Municipal.

Finalmente, expresa su inconformidad frente a la cobertura limitada de la población beneficiaria del PAE y manifiesta preocupación por la entrega de ración industrializada a estudiantes de los grados primero, segundo y tercero por parte de la Gobernación, aun cuando en las sedes de su institución se cuenta con infraestructura de comedores escolares. Señala que esta situación

puede generar una percepción incompleta de la operación del programa, al considerar que se estaría presentando una "verdad a medias" respecto a la forma en que se presta el servicio de alimentación escolar.

Toma la palabra el licenciado Diego, de la Institución Educativa Jorge Eliécer Gaitán, quien manifiesta su desacuerdo frente a la entrega de ración industrializada por parte de la Gobernación de Casanare, señalando observaciones respecto a este tipo de modalidad de atención dentro del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

De igual manera, expresa la necesidad de fortalecer el trabajo articulado con la Empresa de Servicios Públicos (ESPA), debido a una situación presentada relacionada con la posible suspensión del servicio de agua en la sede educativa por presunto incumplimiento en el pago. Al respecto, indica que, siendo la Alcaldía la entidad encargada del pago de los servicios públicos, resulta necesario revisar y clarificar los procesos administrativos entre las entidades descentralizadas, con el fin de evitar afectaciones en el funcionamiento de la institución educativa.

La Dra. Marina agradece la intervención de cada uno de los participantes del comité, y reafirma la importancia del compromiso interinstitucional para el adecuado desarrollo del Programa de Alimentación Escolar (PAE). Informa que la situación presentada con la Empresa de Servicios Públicos (ESPA) ya fue gestionada y el impasse se encuentra solucionado.

Posteriormente, el licenciado Martín retoma la palabra e informa que en la sede Isidro Alba se evidencia la necesidad de una manipuladora de alimentos adicional, especialmente en los días en que se sirven preparaciones como el caldo. Esta observación es respaldada por la coordinadora de la sede, la licenciada Rosmery, quien manifiesta que efectivamente se requiere el refuerzo del personal en dichos días para garantizar una adecuada atención en la preparación y servido de los alimentos.

Frente a lo anterior, la Dra. Marina responde que la situación será revisada con el contratista, con el propósito de evaluar la posibilidad de contar con tres (3) manipuladoras de medio tiempo con diferentes horarios, de manera que coincidan en el momento de la servida y se optimice la operación del servicio en los días de mayor demanda.

COMPROMISOS:

Se establece la realización de un comité de seguimiento con el contratista durante la primera semana del mes de mayo, con el fin de evaluar aspectos relacionados con la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE) y atender las observaciones presentadas en la mesa pública.

De igual manera, se acuerda revisar y fortalecer estrategias orientadas al fomento e incentivo del consumo de alimentos ancestrales, naturales y propios de la región, así como analizar la aceptabilidad de preparaciones como el tungo y el envuelto en las diferentes sedes educativas donde se presta el servicio a población de primera infancia.

Lo anterior, considerando la importancia de esta etapa del desarrollo en la que los niños se encuentran en proceso de exploración y reconocimiento de alimentos, con el propósito de contribuir a la formación y adopción de hábitos alimentarios saludables desde el entorno escolar.

Se da cierre a la mesa pública a las 10:40 a. m., agradeciendo la participación de los asistentes y su valioso aporte durante el desarrollo de la jornada.

ASISTENTES:

Nombre y Apellidos	Empleo/Rol que desempeña	Dependencia	Firma
CARLOS ANTONIO ORJUELA CASTIBLANCO	Secretario de Despacho	Secretaria de Educación y Cultura	
DUVAN STYVEN MENESES MENDOZA	Representante Legal	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul	

ANEXOS:

1. Planilla de asistencia.

Elaboro: Liliana Reyes Mora
Profesional contratado – Contrato 0113-2026

Revisó: Luz Marina Riveros Chaparro
Profesional contratado – Contrato 0024-2026

PROCESO GESTION DOCUMENTAL Y ATENCION AL CIUDADANO

Alcaldía de Aguazul

PLANILLA DE REGISTRO EXTERNA

Código: A-GDAC-F-13 Versión:01

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

TEMA: Primera Mesa Pública del PAE Vigencia 2026

DIRIGIDO A: Actores PAE - entes de Control

HORA: 8:00 am FECHA: 21 de abril 2026 LUGAR: Auditorio Isidro Alba Goto

N°	Nombres y Apellidos	Documento	Dirección- Barrio- Vereda- Empresa	Celular	Área Urbana/ Rural		ENFOQUE DE GÉNERO		ENFOQUE ÉTNICO				ENFOQUE DIFERENCIAL/POBLACIONAL						GRUPOS ETAREOS						FIRMA
					U	R	F	M	LGBTI	Indígenas	Comunidades Negras- Afro- Raizales- Palenqueras	Pueblo Rrom o Gitano	Otro	Discapacidad	Víctima del Conflicto Armado	PPL	Migrante	Habitante de Calle	Gestante	OTRO	Primera Infancia 0-5 años	Infancia 6 a 11 años	Adolescencia 12 a 17 años	Jóvenes 18 a 28 años	Adulto 29-60	Mayores de 61 años	
1	Liliana Reyes M.	1118583393	SEyC	3112275648	✓		✓																			Liliana R.
2	Jackeline Hernandez	1116547905	Madre familia Isidro Alba	3143140176	✓		✓																			
3	Carolina Montoya	1116553023	Representante de PAE Antonia Nariño	3142067473	✓		✓																			Carolina M.
4	Omar Vargas	9395121	I.E. San Agustin	3115209286	✓			✓																		
5	Clara Jerez	46667966	I.E. Camilo Torres R.	3132215422	✓		✓																			Clara Jerez
6	Rosemary Cardona	51819983	IE Camilo Torres R.	3104820275	✓																					Rosemary Cardona
7	Luis Carlos C.	74755777	Personería	3125732861	✓			✓																		
8	Juan Meneses	1.116.551.413	Consorcio Alimentos del futuro	3222190649	✓			✓																		
9	Jhon Martinez	74755514	Operador PAE	315616 1334	✓			✓																	✓	
10	Graciliano Cano	47430185	Manipuladora	3114626913																						

PROCESO GESTION DOCUMENTAL Y ATENCION AL CIUDADANO

Alcaldía de Aguazul

PLANILLA DE REGISTRO EXTERNA

Código: A-GDAC-F-13 Versión:01

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

TEMA: PRIMERA MESA PÚBLICA PAE 2026

DIRIGIDO A: Actores PAE - Entes de Control

HORA: 8:00 am FECHA: 21 de abril 2026 LUGAR: Auditorio Isidro Alba Goto

N°	Nombres y Apellidos	Documento	Dirección- Barrio- Vereda- Empresa	Celular	Área Urbana/ Rural		ENFOQUE DE GÉNERO			ENFOQUE ÉTNICO				ENFOQUE DIFERENCIAL/POBLACIONAL							GRUPOS ETAREOS						FIRMA
					U	R	Sexo F	Sexo M	LGBTI	Indígenas	Comunidades Negras- Afro-Raciales- Palenqueras	Pueblo Rrom o Gitano	Otro	Discapacidad	Víctima del Conflicto Armado	PPL	Migrante	Habitante de Calle	Gestante	OTRO	Primera infancia 0-5 años	Infancia 6 a 11 años	Adolescencia 12 a 17 años	Jóvenes 18 a 28 años	Adulto 29-60	Mayores de 61 años	
1	Melanie Sanabria	1032799770	Barrio 7 de Agosto	3175720709	X		X																X				
2	Sergio Figueroa	1024665497	Villa Floresta	3124266131	X			X															X				Sergio F.
3	DIEGO F. VALENCIA	7630403	IE JEG	3134201639	X			X																	X		
4	Carlos Ojuela	7475135	SE YC	3118292475	✓			✓																	✓		
5	Martín J. Plazas	7427112	IECTR.	3115322405	✓			✓																	✓		
6	Alvina Rivero	24227701	SE y C	3112333780	X		X																				
7	Arley Romero	33645192	SE y C	3115090599	✓		X																		X		
8																											
9																											
10																											

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

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

SECRETARÍA:	No certificado Municipio de Agazul
Fecha de la visita:	16-04-2026 Sede educativa: Isidro Alba Ortiz.
Operador:	Consorcio Alimentando Futuro Agazul.
Tipo de complemento:	Jornada Mañana: X Jornada Tarde: Almuerzo: Nro de servicios: 179

Información de los refrigerios entregados

Descripción del menú:	Sorbete de Tomate de arbol, Pera entera y Agua potable. Caldo de Pollo con Papa, Cascajos Platano harton Verde.				
Observaciones:	Alimento:	Traslado menú #12.			
	Motivo del requerimiento:		Fecha:	Autorizado por:	

Cumplimiento: Alimentario y Nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

1	Se verifica la calidad de la materia prima correspondiente al ciclo del menú, cantidad de la minuta aprobada, multiplicado por el número de raciones y tipo de menú	C
2	Presentación del producto de acuerdo a lo establecido en el ficha técnica y minuta patrón adoptada	C
3	Los complementos cumplen con la ficha técnica del fabricante para preparación según el grado de los estudiantes	C
4	La preparación se realiza bajo las especificaciones técnicas establecidas	C
5	Entrega oportunidad según el tipo de complemento correspondiente, en la programación y que todos	C
6	En caso de preparaciones intercambiadas, estas se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cantidad establecida en el ciclo semanal de aprobación	C
7	Los manipuladores preparadores cumplen con las características organolépticas propias de la preparación según el menú aprobado para el día de la visita	C
8	Todos los productos que se suministran en el ciclo de menús cuentan con ficha técnica y hoja de vida	C
9	El menú corresponde a la ficha técnica establecida para el día y la preparación	C
10	Se verifica la cantidad de materias primas con las que se va a preparar con las establecidas para preparaciones	C
11	Se cumple los horarios de distribución establecidos para el servicio y hora de entrega de refrigerios	C
12	La ficha técnica menciona incluye alimentos y/o preparaciones propias de la región	C
13	Se evidencia material de educación promocional para el consumo de hábitos alimentarios saludables	C
14	Se verifica el uso de los elementos de protección personal de los manipuladores	C
15	El operador de alimentos cumple con la etapa de desinfección de frutas	C

Observaciones

CAFA Solicito Traslado del menú #12 para hoy 6/04/2026 aprobado por la Supervisión Apoyo CTO 387 de 2026.

Alimentos para Aprender

Nombre: Duber Romero	Nombre: Graciliana Baez
Documento: 3364191	Documento: 47430785
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Fusagasugá						
Fecha de la visita:	6-04-2026	Sede educativa:	Isidro Alba Ruiz.	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	179		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Caldo de Pollo con papa	C		C		C		C		39.0	C		C							

En una olla agregue agua de acuerdo con la cantidad de raciones a preparar y llevé a ebullición, una vez el agua este hirviendo, agregue el Pollo. Incorpore la cebolla, el ajo, cilantro y sal, deje cocinar hasta que el pollo este tierno, agregue la papa picada y picada cocinar por 10 a 20 minutos más o la papa este cocida, retire del fuego, dejar reposar unos minutos y servir caliente.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:
Traslado de menú # 12 para ser entregado el día de hoy 6/04/2026.

Alimentos para Aprender

FIRMAS		FIRMAS	
Nombre:	Yuri Romero	Nombre:	Gracliana Barrera
Documento:	33645192	Documento:	42430785
Cargo:	Apoyo Supervisión	Cargo:	Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita:	7-04-2026	Sede educativa:		O.A Isidro Albarracin	
Operador:	CAFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	179
	X				

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

Cumple = 1
No cumple = 2
No se evidencia presencia-plagas = 3
N/A = NO Aplica .

No cuenta con visita secretaria de salud = 4

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

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

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

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dorley Romero	Nombre: Graciliana Banquez
Documento: 33644192	Documento: 1124139765
Cargo: Apoyo sup.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	7-04-2026		Sede educativa:	U.A Carlos Pizarro	
Operador:	CAFFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	110

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

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

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90 %

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
	DISC
Nombre: Yurley Romero	Nombre: ID-154 Natalia Ubarca
Documento: 33648792	Documento: 1776587733
Cargo: Apoyo SIP	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 010

CÓDIGO: 387 - 2026

VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua de Dios				
Fecha de la visita:	8-04-2026		Sede educativa:	U.A Santo Domingo Savio	
Operador:	Consorcio Alimentando				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	79
	X				

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 087-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

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

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

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Duberney Romero	Nombre: YENNY NATHALI ROJAS
Documento: 93645191	Documento: 33647943
Cargo: Apoyo SAP.	Cargo: MANIPULADORA.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	8-04-2026	Sede educativa	Santo Domingo Santo		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios: 79	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Chocolate en Leche - Queso fresco Deditos dorados - Sandia porcionada en Triangulo.				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

(Adjuntar soporte del intercambio) C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMA	
Nombre: Dayley Romero	Nombre: YENNY ROJAS
Documento: 3364[illegible]92	Documento: 35647043
Cargo: Apoyo SUP.	Cargo: MANIPULADORA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Aguazul.

Fecha de la visita:	8-04-2026	Sede educativa:	Santo Domingo Savio	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	79		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con Leche. Vierta en una olla la leche previamente diluida en agua y lleve a fuego medio, agregue el chocolate en pastilla mezcle constantemente hasta que el chocolate se disuelva por completo, deje hervir por unos 2 minutos apague el fuego y de ahí repose y sirva.	C		C		C		C		58.9 C						40.4 C			C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dayley Romero	Nombre: YENNY NARTH ROJAS
Documento: 39645148	Documento: 33641043
Cargo: Apoyo SUP.	Cargo: MANIPULADORA

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN: Cero
Código: 367-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul
Fecha de la visita	9-04-2026 Señor(a) que atiende: Carlos Pizano
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X; Jornada Tarde: ; Almuerzo: ; No de servicios: 110

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Colada de avena fría Tajadas plátano maduro Huevos de gallina revueltos - Piña perforada Triangulo.				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

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

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Durley Ramos	Nombre: Deisi Nataly Cubides
Documento: 3364[illegible]	Documento: 1116542133
Cargo: Apoyo SOP.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazul						
Fecha de la visita:	9-04-2026	Sede educativa:	Carlos Pizarro	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	110		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada Avena fría. Vierta en una olla la cantidad de agua, avena, azúcar y canela, deje hervir por 10 a 15 minutos, retirar del fuego y dejar enfriar, posteriormente mezcle con la leche, agregar los cubos de hielo y dejar en el refrigerador y disfrute fría.	C		C		C		C		17.7			18°C						C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
	matilde otz Dac
Nombre: Dioleth Romero	Nombre: matilde
Documento: 33645[illegible]	Documento: 24288156
Cargo: Apoyo SUP	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita	9-04-2026		Sede educativa:	CCT- San Carlos	
Operador:	Consorcio Alimentando F.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	28
	X				

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Colada Avena Sola
Huevo de gallina dos uptos - Pina Porcionada en Triangulo.
Tajada de platano maduro

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): Carlos Pizarro.
Placa del vehículo: KGV 483 | N° de Ruta: 1 | N° de sedes de la ruta: 1 | Hora salida CDP: 8:20 am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	San Carlos
Hora de llegada a la sede educativa	8:25 am.
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	28

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

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

1 = No se presenta novedad.

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

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

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
	JOSE Iorio
Nombre: Dustin Romero	Nombre: JOSE Iorio
Documento: 23645142	Documento: 8182411
Cargo: Apoyo SUP.	Cargo: CONDUCTOR

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 307-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	10-04-2026			Sede educativa:	I.A Porvenir
Operador:	Consorcio A.F.A.				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	23

		Calificación
Condiciones higiénico sanitarias		
Edificaciones e instalaciones		
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1
2	Las instalaciones están diseñadas y construidas para proteger los ambientes de producción de contaminantes e ingreso de plagas, animales domésticos y otros.	1
3	Las instalaciones son de materiales que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección.	1
4	Se cuenta con servicios sanitarios exclusivos para el personal y se encuentran en buen estado de funcionamiento	1
5	Las instalaciones sanitarias se encuentran limpias y con la dotación adecuada (jabón líquido,gel antibacterial toallas, papel higiénico y papeleras con bolsa).	1
Plan de saneamiento		
Programa de Limpieza y Desinfección		
6	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna..	1
7	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
8	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1
9	Los equipos, utensilios y menaje empleados se limpian y desinfectan antes de cada uso y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1
10	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1
Control de plagas		
11	No se evidencia indicio o presencia de plagas y las áreas cuentan con barreras que minimicen el ingreso de vectores.	0
12	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes documentos soportes: diagnóstico empresa fumigadora, cronograma, formato de inspección interno, documentación de empresa fumigadora, fichas técnicas. Se encuentran diligenciadas de forma adecuada y oportuna. Fecha de la ultima fumigación:	1
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
13	Existe al interior del servicio de alimentación, recipientes de material sanitario, para la recolección de residuos sólidos, en buen estado, en cantidad suficiente, bien ubicados e identificados conforme a la norma sanitaria vigente.	1
14	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1
15	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1
16	Se cumple cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	N/A
17	Existe documentación y registro de la limpieza de trampas de grasas.	N/A
Abastecimiento de agua y control de plagas		
18	Disponen de un tanque de almacenamiento de agua potable y se encuentra construido de material higiénico sanitario, hermético y se encuentra en constante circulación, además tiene la capacidad suficiente para un día de producción.	1
19	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada:	1
Personal manipulador		
20	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	0
21	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
22	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1
Condiciones de distribución y transporte en recepción de materia prima		
23	Las condiciones sanitarias del vehículo transportador de alimentos, cumple con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente. (Condiciones de higiene y limpieza adecuadas pisos, paredes, techo, estibas, canastillas).	1
24	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	0
25	Los conductores y auxiliares cumplen con los documentos exigidos para manipular alimentos, portan la dotación de acuerdo a lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 e implementan buenas practicas de manufactura.	1

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

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

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

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dusleymero	Nombre: María Jesus
Documento: 8364192	Documento: 51783206
Cargo: Apoyo SIP.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita	10-04-2026	Sede educativa	Porvenir		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servidos: 13	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Aguapanela con Leche – Tongo de arroz – Mango maduro en julianas – agua potable.				
Intercambios: Alimento					
Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por	

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

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre: Dorlen Romero	Nombre: María Jesus
Documento: 3264192	Documento: 51782306
Cargo: Apoyo SAE	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 070
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua zul						
Fecha de la visita:	10-04-2026	Sede educativa:	Porvenir.	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	13		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Avena fonda con leche entera una olla la cantidad de agua requerida cuando la avena ya se hidrato se revuelve completamente hasta que se disuelva agregue la leche ya diluida, mezclelo bien retirar del fuego y sirva se caliente.	C		C		C		C								38.8C			C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yurley Romero	Nombre: Virginia Jesus
Documento: 33645191	Documento: 91737306
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 3.0

CÓDIGO: 387-2026

VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	13-04-2026		Sede educativa:	U.A Carlos Pizarro	
Operador:	CAFFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	112
	X				

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: CTO
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 397-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yurley Ramero	Nombre: Dreiy Natally Montes
Documento: 33645198	Documento: 1116592133
Cargo: Apoyo SIPA	Cargo: manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

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

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Agrado				
Fecha de la visita	18-04-2026		Sede educativa:	CCT - San Carlos	
Operador:	Consorcio Alimentando F.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	28

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menu: Colada de harina de platano fria
Huevo de gallina pollo
Tajada platano maduro - Salchicha porcionada en Trianguio.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): Carlos Rizamo
Placa del vehículo: KGU483 | N° de Ruta: 1 | N° de sedes de la ruta: 1 | Hora salida CDP: 8:15 am

Datos de distribución

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

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

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

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

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

Observaciones:

El operador de CAFA solicito Traslado de menu #20.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dudley Romero	Nombre: Jose Falla
Documento: 3364319	Documento: 8762451
Cargo: Apoyo SAE.	Cargo: Conductor

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 3987-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita:	13-04-2026	Sede educativa:	San Carlos		
Operador:	Consorcio Alimentando Futuro Aquazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	28

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Colada Harina de Platano Fria - Huevo de gallina Tibio - Taja de Platano madura - Sandia Picada.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones

El operador solicito traslado del menu # 20 para ser entregado el dia de hoy 13/04/2026.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dustley Romero	Nombre: Yarin E Redondo
Documento: 33645142	Documento: 46362501
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Manipuladora.

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado Municipio de Aguazul						
Fecha de la visita:	13-04-2026	Sede educativa:	San Carlos 28	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuer
Operador:	CAFA	No Servicios:					

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cu
Colada platanera Vierte en una olla la panela canela y la leche en polvo previamente diluida, y llevala al fuego, disuelta por completo agrega Temperatura constantemente hasta hervir por 10 a 15 mts, retirar del fuego, dejar reposar y servir.	C		C		C		C								38.9	C		C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 90%

Observaciones: Dejaron que realice la toma de temperatura la auxiliar porque era colada de platano fria, para dar con la temperatura deseada.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yurley Romero	Nombre: Dora Bretado
Documento: 33645198	Documento: 46 362 504
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Manipuladora

12

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO
CÓDIGO: 382 - 2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua zul				
Fecha de la visita:	14-04-2026	Sede educativa:	U.A Santo Domingo Savio.		
Operador:	CAFFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	79

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

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

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

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

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
	YENALY ROJAS
Nombre: Dulfay Romero	Nombre: YENALY MAIRET ROJAS
Documento: 33645199	Documento: 32647045
Cargo: APOYO SOF.	Cargo: MANIPULADORA

A3

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSION: 9TO
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	14-04-2026	Sede educativa	Santo Domingo Savio		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios: 79	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Yogurt con sabor a fruta. Pan rollito - Banano entero - Agua Potable				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

Diligenciar según el tipo de complemento: C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica)

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

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Julieth Romero	Nombre: YENNY MABEL ROJAS
Documento: 1006457942	Documento: 53642041
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: MANIPULADORA.

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: CERO
CÓDIGO:
VIGENTE DESDE:

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazul							
Fecha de la visita:	14-04-2026	Sede educativa:	Santo Domingo Savio	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	
Operador:	CAFA	No Servicios	79		X			

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogur con sabor a fruta									C	C	C	12.5 C			14.4 C			C	

Destinese el empaque y tenga en cuenta que agite o mezcle el yogurt si es necesario para homogenizar su textura. Siga la gracia de seguir consumiendo, asegurando y mantenga a enfriamiento de temperatura optimo para todos y preferiblemente frio.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dustin Romero	Nombre: Yenny Maria Rojas
Documento: 1064-192	Documento: 33643043
Cargo: Apoyo Seguimiento	Cargo: Manipuladora.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita.	15-04-2026	Sede educativa:	I.E. Isidro Alba Goio		
Operador:	CAFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	180

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

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

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90 %

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dayley Romero	Nombre: Gratiliana Barrera
Documento: 20644992	Documento: 44430795
Cargo: Apoyo SOP.	Cargo: manipuladora

4.5

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ADAE

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSION 6TO
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita	15-04-2026	Sede educativa		I.E Isidro Alba Guio	
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	180
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Sorbete de mango - arepuelas - agua potable Caldo de Carne con papa - mandarina royal entera				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

(Diligenciar en el evento de intercambio. De lo contrario diligenciar N/A (No aplica))

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Darley Romero	Nombre: Graciliano Barrero
Documento: 3364579	Documento: 117430785
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul						
Fecha de la visita:	15-04-2026	Sede educativa:	Isidro Alba Guio	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	180		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Sorbete de mango. Lave, desinfecte adecuadamente el mango, retire la cascara y con la pulpa en estado 2 o 3, agregue a la licuadora el mango y la leche previamente disuelta en agua y licuar hasta tener una mezcla homogenea, fria y sin grumos.	C		C		C		C		14.1 C						16.4 C			C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 98%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Darlen Romero	Nombre: Graciliano Barrera
Documento: 1.006.451.992	Documento: 17.430.795
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: CTO

CÓDIGO: 387-2026

VIGENTE DESDE: febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita:	16-04-2026	Sede educativa:	U.A Porvenir.		
Operador:	CAFFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	14

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

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

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

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

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Vargero	Nombre: Maria Jesus
Documento: 32641712.	Documento: 51787308
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 1.0
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	CÓDIGO 387-2026
		VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado municipio de Aquazul				
Fecha de la visita	16-04-2026	Sede educativa	I.Porvenir		
Operador	Consorcio Alimentando futuro Aquazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	14

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Chocolate con Leche - Queso entero Envuelto de mallorca - Mandarina entera - Agua Potable				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

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

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

Observaciones

Nombre: Dulfay Ramos	Nombre: María Jesus
Documento: 32643142	Documento: 51755206
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul						
Fecha de la visita:	06-04-2026	Sede educativa:	Porvenir	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	14		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	C		C		C		C		50.6 C						38.4C			C	

Sirva en una olleta la leche previamente diluida en agua, lleve al fuego medio, agregue el chocolate de pastilla rayado y constantemente hasta que el chocolate se disuelva por completo, deje hervir por unos minutos, apague el fuego y deje reposar. Sirva se

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Romero	Nombre: Mireya Tegos
Documento: 33645192	Documento: 51737390
Cargo: Apoyo sup.	Cargo: manipulador

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua zul				
Fecha de la visita:	20-04-2026		Sede educativa:	O.A Isidro Alba Guio.	
Operador:	CAFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	180

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 0
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 387-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

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

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

Observaciones

	FIRMAS	FIRMAS
	[signature]	[signature]
Nombre:	Dustin Romero	Graciliana Bastelo
Documento:	3364[illegible]92	42430785
Cargo:	Apoyo [illegible]	Manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - ALIMENTOS PARA APRENDER

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSION 6TO
CÓDIGO
VIGENTE DESDE

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	20-04-2026	Sede educativa	I.E Gpo Alba Gpo		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	180

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Chocolate con Leche - queso fresco Pan mantequilla - Postre de Uvas.				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

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

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre: Graciliano Barrero
Documento: 1006A[illegible]92	Documento 17 439 781
Cargo: Apoyo SGO	Cargo Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

VERSIÓN 010

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

CÓDIGO 387-2026

VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	100 Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de visita	20-04-2026	Sede educativa	Isidro Alba Guio.	Tipo de Complemento	Jornada Única	Ración Preparada en Sitio
Operador	CAFA	No Servicios	180.		X	

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Acidez		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final		Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con leche	C		C		C		C		39.8C.						37.7C			C	

Cierto en una olleta la leche. previamente diluido en agua. Llevar a fuego medio agregue el chocolate en pastillas mezcle constantemente hasta que el chocolate se disuelva por completo deje hervir por unos minutos y sirva caliente y disfrute.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre: Darlen Romero	Nombre: Graciliana Barrero
Documento: 3228[illegible]192	Documento: 42 430 765
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

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

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	22-04-2026			Sede educativa:	CET-San Carlos
Operador	Consorcio Alimentando F+A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	28

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Café con leche, Tunco de arroz, Sandia porcionada en Triangulo - agua potable

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): Carlos Pizarro
Placa del vehículo: KGU483 | N° de Ruta: | N° de sedes de la ruta: | Hora salida CDP: 8:20 am

Datos de distribución

Nombre de la sede educativa	San Carlos
Hora de llegada a la sede educativa	8:25 am.
Hora de salida de la sede educativa	
Temperatura el contenedor isotérmico	
Temperatura del complemento alimentario	
Cantidad de complementos alimentarios entregados en la sede	28

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

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 287-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
	JOSE JARA
Nombre: Yurley Romero	Nombre: JOJOJARA
Documento: 33643191?	Documento: 8729472
Cargo: Apoyo SIVP	Cargo: Conductor

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	22-04-2026	Sede educativa:	San Carlos		
Operador:	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	28

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Cafe con Leche - agua potable. Pungo de arroz - Fruta picada. Triangulo				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dudley Romero	Nombre: Hana E Preciado
Documento: 3.264.192	Documento: 46.367.507
Cargo: Apoyo SOP.	Cargo: Manipuladora.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSION: 010
CÓDIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aguazul							
Fecha de la visita.	22-04-2026	Sede educativa:	San Carlos	Tipo de Complemento.	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuer
Operador	CAFA	No Servicios	28		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cu
Cafe con leche. Hierba en una olla la leche previamente disuelta, agregue el cafe preparado con azucar, tiene los ingredientes al fuego y deje hervir retirar del fuego cuando haya hervido dejelo reposar y sirvase caliente de acuerdo a la preparacion.	C		C		C		C								39.9	C		C	
INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas															Porcentaje de cumplimiento:			95%	

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Duber Romero	Nombre: Hugo Alexander Prieto.
Documento: 7364592	Documento: 46362507
Cargo: Apoyo SAP.	Cargo: Manipulador.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua2u				
Fecha de la visita:	29-04-2026		Sede educativa:	U. A Santo Domingo Savio	
Operador:	CAFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	79
	X				

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

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

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

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

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: [redacted]	Nombre: YENNY NABEL [redacted]
Documento: [redacted]	Documento: [redacted]
Cargo: APOYO SUP.	Cargo: MANIPULADORA

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSION 010
CODIGO 387-2026
VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de Entrega	23-04-2026	Sede Educativa	Santo Domingo Savio.		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	79

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Colada de almidon de maiz con sabor - Agua potable Deditos dorados - Mango maduro en cubos				
Intercambios	Alimento	Solicitaron Traslado Menú # 2 para entrega hoy.			
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

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

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

Observaciones

El operador de CAFA, solicito Traslado menú # 2 para ser entregado el dia de hoy 23/04/2026, Aprobado la solicitud.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre Dudley Romero	Nombre Rosa Elena Sicua
Documento 73.624.192	Documento 24.227.410
Cargo Apoyo Supervision	Cargo manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: CTO

CÓDIGO: 387-2026

VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Agua de Dios						
Fecha de la visita:	23-04-2026	Sede educativa:	(Porvenir) Santo Domingo Savio 77	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios			X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada Almidon de Maiz con Sabor.	C		C		C		C		50.7 C			38.5 C			36.3 C			C	

Vierta en una olla el agua recomendada junto con la canela en astilla llevar a hervir aparte disolver el almidon de maiz con sabor en agua a Temperatura ambiente y una vez el agua este hirviendo, incorpore lentamente mientras mezcla constantemente, añada la leche y el azucar dejar hervir y dejar de revolver retirar del fuego, reposar y servir.

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

Porcentaje de cumplimiento: 90%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Durley Ramos	Nombre: Rosa Elena Sierra
Documento: 32643192	Documento: 24227410
Cargo: Apoyo supervision	Cargo: manipuladora

50

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

VERSIÓN (CÓDIGO): GTO 287-2026

VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de Entrega	23-04-2026	Sede educativa	Porvenir		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	14

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Colada almidón de maíz con sabor - agua potable. Dedito dorados - Mango maduro en cubos				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha	Autorizado por	

Calificación (C (Cumple) NC (No cumple) N/A (No aplica))

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Dorley Romero	Nombre: Maria Jesus
Documento: 1.116.864.112	Documento: 51.787.306
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Arguazul.

Fecha de la visita: 23-04-2026 | Sede educativa: Porvenir | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo:

Operador: CAFA | No Servicios: 14

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada de maiz con sabor	C		C		C		C		50.7°C			38.5°C			C				

Vierta en una olla parte de la agua requerida junto con la panela lleve a hervir. Aparte disuelva el almidon de maiz con sabor, agua Temperatura ambiente una vez q' el agua hierva incorporar lentamente la mezcla añade la leche y la canela dejar hervir x 10 mts retirar del fuego y sirvase.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Yorley Ramirez S.	Nombre: maria Jesus
Documento: 33645192	Documento: 51781306
Cargo: Apoyo supervisión	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL	NO Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	27-04-2026	Sede educativa	Isidro Alba Ruiz		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul.				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	180

Información de las raciones entregadas

Preparación del menú	Colada de harina de plátano fortificada con agua potable - Galletas de yuca - Mandarina entera				
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

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

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

Observaciones

Alimentos que Aprenden

FIRMA		FIRMA	
Nombre	Durley Romero	Nombre	Graciliano Barrero
Documento	23645192	Documento	117430785
Cargo	Apoyo SAN	Cargo	Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Agrado

Fecha de la visita: 27-04-2026 | Sede educativa: Isidro Alba Soto. | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuerzo:

Operador: CAFA | No Servicios: 180

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Colada Harina Platano Fria.	C		C		C		C		38°C.			C							

Vierta en una olla la panela y la leche previamente disuelta y llevela al fuego. disuelva la harina de platano en agua a temperatura ambiente y agreguela a la mezcla anterior, revolviendo constantemente, deje hervir durante 10 a 15 mts y retire del fuego dejar enfriar y servir.

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

Observaciones:
No cumplio temperatura cuando se realiza la toma pero como habia tiempo para el servido la entidad para darla temperatura deseada.

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Julian Romero	Nombre: Graciliana Bureo
Documento: 3364[illegible]42	Documento: 42[illegible]785
Cargo: Apoyo sup.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	28-04-2026		Sede educativa:	U.A Carlos Pizarro	
Operador:	Consorcio Alimentando F.A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	112
	X				

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

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

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	90 %

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
	Daisy C
Nombre: Yurley Romero	Nombre: Daisy Alejandra Cubillos
Documento: 2364[illegible]912	Documento: 1116547133
Cargo: Apoyo SAP	Cargo: manipuladora

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN 010
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO	CÓDIGO 387-2026
		VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	DO Certificado Municipio de Aquazul					
Fecha de la visita:	28-04-2026	Sede educativa	Carlos Pizarro			
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aquazul					
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	212	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Yogurt con sabor a fruta - Torta de Platano Huevos de codorniz cocidos - Sandia Triangulo.				
Intercambios:	Alimento:				
	Motivo de intercambio:		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones:

FIRMA	FIRMA
Nombre: [illegible]	Nombre: Dayi Natali Cubides
Documento: 1086[illegible]192	Documento: 1116542133
Cargo: Apoyo SUP.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul							
Fecha de la visita:	28-04-2026	Sede educativa:	Carlos Pizarro		Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	112			X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Yogurt con sabor frutal	C		C		C		C					19.6	C			C			

Desinfecto el empaque verifico condiciones del producto agito el yogurt si es necesario para mezclar su textura sirvo la porción dosificada en un vaso individual teniendo en el rango de 4°C a 8°C se mantiene optimo para el consumo y preferible evitar congelamiento.

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre:	Nombre: Daisy Natalia cubides
Documento: 33640192	Documento: 1116547133
Cargo: Apoyo SYP.	Cargo: manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	NO Certificado Municipio de Aguazul.				
Fecha de la visita:	29-04-2026	Sede educativa:			
Operador:	Consorcio Alimentando			U.A Santo Domingo Savio	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	79
	X				

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

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 010
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: 387-2027
		VIGENTE DESDE:

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

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

Observaciones

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dudley Romero	Nombre: YEINY MAIL ROJAS
Documento: 23648[illegible]	Documento: 35[illegible]203
Cargo: Apoyo SIG	Cargo: MANIPULADORA

Alimentos para Aprender

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita:	29-04-2026			Sede educativa:	CCT - San Carlos
Operador:	Consorcio Alimentando F. A				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana X	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	28

Datos del Menú a verificar

Descripción del Menú: Chocolate con leche - Queso fresco pan blanco. Durazno.

Información de la ruta a verificar

Nombre Centro de Producción (CDP): Carlos Pizarro 1
Placa del vehículo: KGU483 | N° de Ruta: 1 | N° de sedes de la ruta: 1 | Hora salida CDP: 8:15am

Datos de distribución

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

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

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

No se presenta novedades = 1

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 2.0
	FORMATO DE EVALUACIÓN CONDICIONES OPERACIONALES COMIDA CALIENTE TRANSPORTADA	CÓDIGO: 387-2026
		VIGENTE DESDE: Febrero

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

Observaciones

CAFA solicito intercambio de fruta menú #8.

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Duleymen	Nombre: Jose Jaime
Documento: 33641912	Documento: 5-829477
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: Conductor

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita:	29-04-2026			Sede educativa:	San Carlos
Operador:	Consorcio Alimentando Futuro Aguazul				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	28
	X				

Información de las raciones entregadas:

Descripción del menú:	Chocolate con Leche - Queso Fresco Pan blanco - Durazno - agua potable.				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

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

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMA	FIRMA
Nombre: Yuseny Romero	Nombre: Maria E Pacheco
Documento: 33645748	Documento: 1120362707
Cargo: Apoyo Sup.	Cargo: manipuladora.

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSION: 070
CÓDIGO: 387-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL: No Certificado Municipio de Agua de Dios

Fecha de la visita: 29-04-2026 | Sede educativa: San Carlos 28 | Tipo de Complemento: | Jornada Mañana: X | Jornada Tarde: | Almuer

Operador: CAFA | No Servicios:

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cu
Chocolate Caliente			C		C		C								39.8C			C	
Tierra cura de la cocina (Primero disuelta en agua hasta que se disuelva completamente, dejar hervir por 5 minutos, apague el fuego, retirar, reposar y disfrutar.)																			

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

Porcentaje de cumplimiento: 95%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dayan Romero	Nombre: Maria E Preciado.
Documento: 22645192	Documento: 46362707
Cargo: Apoyo SUP.	Cargo: manipuladora.

MINISTERIO DE EDUCACION NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – ALIMENTOS PARA APRENDER

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

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	No certificado Municipio de Aguazul				
Fecha de la visita	29-04-2026	Sede educativa	Santo Domingo Savio		
Operador	Consorcio Alimentando el Futuro Aguazul				
Tipo de complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios	79
	X				

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú	Chocolate con Leche - Queso fresco Pan blanco - fruta: Durazno - Agua potable.				
Intercambios	Alimento	De fruta: Granadilla entera por Durazno.			
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

Cabe aclarar que no se entregó complemento (Se consumió MAPA en casa)

Requerimientos Alimentario y Nutricional Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1. Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicada por el número de servicios y tipo de menú	C
2. El menú del día corresponde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adecuada intercambio de fruta.	NC
3. Se cuenta con fichas estandarizadas del manual de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes	C
4. El ciclo de menús cuenta con las fichas técnicas de preparación y minutas definidas	C
5. El menú entregado según el tipo de complemento corresponde al programado y aprobado	C
6. En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	C
7. Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación con alimentos que hacen parte del menú servido	C
8. Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús cuentan con su respectiva ficha técnica estandarizada	C
9. El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación	C
10. Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación	C
11. Se cumple con los tiempos de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	C
12. El ciclo de menús incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13. En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	C
14. La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada	C
15. El desperdicio de alimentos en el momento de consumo es bajo	C

Observaciones

El operador de CAFFA solicita vía Correo Institucional el intercambio de fruta menú #8.

Alimentos para Aprender		
	Nombre: Darley Romero	Nombre: Rosa E Sierra
	Documento: 3364[illegible]19	Documento: 24227.110
	Cargo: Apoyo SUP.	Cargo: manipuladora

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN CTO

CÓDIGO 387-2026

VIGENTE DESDE Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL No Certificado Municipio de Agrado

Fecha de visita 29-04-2026 Sede educativa Santo Domingo Savio

Operador CAFA No Sedes 79

Jornada Mañana X

Fecha de Cumplimiento

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de preparación		Temperatura distribución inicial		Temperatura distribución final		Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Chocolate con Leche	C		C		C		C		51.6 C.			39.5 C			C	

Vierta en una olla la leche previamente dividida en agua, lleve a fuego medio, agregue el chocolate en tasa y la melada constantemente hasta que se disuelva por completo. Hervir por unos 3 minutos y apague el fuego retirar, reposar y disfrute.

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

Porcentaje de cumplimiento 90 %

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre Dusley Romero	Nombre Rosa Elena Sierra
Documento 3364192	Documento 24287419
Cargo Apoyo Sup.	Cargo manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: 010
CÓDIGO: 587-2026
VIGENTE DESDE: Febrero

ENTIDAD TERRITORIAL:	No Certificado Municipio de Agua zul				
Fecha de la visita:	30-04-2026	Sede educativa:	U.A Porvenir		
Operador:	CAFA				
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	14

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

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

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

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

Observaciones:

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dorian Romero	Nombre: Maria J. Egus
Documento: 33643197	Documento: 51787306
Cargo: Apoyo SGP	Cargo: manipuladora

74

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREÁRADA EN SITIO

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

ENTIDAD TERRITORIAL	No Certificado Municipio de Aquazul				
Fecha de la visita	30-04-2026	Sede educativa	Porvenir		
Operador	Consorcio Alimentando Futuro Aquazul				
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X	Jornada Tarde:	Almuerzo:	No de servicios:	14

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú					
Intercambios	Alimento				
	Motivo del intercambio		Fecha		Autorizado por

Calidad de la ración de complemento: (Cumple: X) (No cumple:) N/A (No aplica:)

Requerimientos alimentarios y nutricionales

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

Observaciones

Alimentos para Aprender

FIRMAS	
Nombre: Dixter Lamero	Nombre: Maria Jesus
Documento: 3364512	Documento: 51222306
Cargo: Apoyo SUP.	Cargo: Manipuladora

MINISTERIO DE EDUCACIÓN NACIONAL

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ENTIDAD TERRITORIAL:	Ipo certificado Municipio de Aguazul.						
Fecha de la visita:	30-04-2026	Sede educativa:	Torrentr	Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo
Operador:	CAFA	No Servicios	14		X		

Organolépticas y temperaturas

Preparación	Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T.(°C)	Cumple	No cumple	T.(°C)	Cumple	No cumple	T.(°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Sorbete de Mora	C		C		C		C		15.6 C						14.2 C			C	

Lave y retire las hojas, desinfecte las moras, gradue la licuadora previamente disuelta en agua y el azúcar licuar todo junto cuele y sirva el sorbete de mora bien frio

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolepticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 98%

Observaciones:

Alimentos para Aprender

FIRMAS	FIRMAS
Nombre: Dubley Romero	Nombre: maria JESUS
Documento: 3364515912	Documento: 47427395
Cargo: Apoyo sup.	Cargo: manipuladora

Alcaldía de Aguazul

160.34.11

Aguazul, 15 de Mayo de 2026

Recibido 15/05/2026

Señores
CONSORCIO ALIMENTANDO FUTURO AGUAZUL
R/L. Duvan Stiven Meneses Mendoza
Contrato No. 0387 de 2026
Aguazul - Casanare

Asunto: Devolución para subsanar observaciones del Informe parcial No. 2.

Cordial Saludo.

Me dirijo respetuosamente a ustedes con el fin de solicitar subsanar observaciones a los documentos y anexos aportados en el informe parcial No. 2, tal como se menciona a continuación:

1. Deben cambiar la factura electrónica por que no realizaron el descuento por el valor de la no toma de contra muestra periodo mes de abril de 2026.
2. Falta los soportes del anexo No. 3 del informe parcial No. 2
3. Anexar la planilla de la capacitación del personal manipulador de alimentos anexo No. 8.
4. El anexo 11, falta los formatos de la sede educativa Isidro Alba Guio, control de temperatura y control de plagas.
5. Igualmente falta el formato de control de temperatura de la sede educativa Porvenir.
6. Los anexos No. 13, no hay ninguno que soporte la relación de las compras públicas locales del mes de abril de 2026.

Atentamente,

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

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