- Variable # 25 y 34 (Relacionadas con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de temperatura): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura.
- Variable # 37 (Relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida - Formato anexo check list elementos de aseo): Se determinó un 100% de cumplimiento cuando la variable obtuviera uno (1), de lo contrario reportó cero (0) por presentar faltantes que surtieron un plan de mejora y reposición respectiva.

Así mismo, se incluyen variables técnicas adicionales las cuales no se correlacionan con el porcentaje de cumplimiento de cada visita. Entre estas, se encuentran los siguientes aspectos técnicos:

- Variable # 38 (Relacionada con la existencia en campo de la visita de IVC realizada por la ETS): Se evaluó solo en las instituciones en donde se contaba con la copia del acta de IVC de la ETS.
- Variable # 39 (Relacionadas con la existencia de instrumentos de medición y control): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura y masa.
- Variable # 40 (Relacionadas con las Condiciones de distribución y transporte): Solo se evaluó cuando coincidió la entrega de las materias primas con la visita técnica en campo. Sin embargo, este seguimiento se complementa con la actividad de verificación que se realiza cada semana en la bodega principal de almacenamiento de materia prima.
- Variable # 41 (Relacionadas con el ciclo de menú entregado durante el día de la visita): Se describe el cumplimiento del ciclo de menú entregado el día de la visita de seguimiento y control.

Por su parte para la verificación de la modalidad ración industrializada (RI)

- Variable # 1 al 2 para modalidad RI (Relacionadas con el personal manipulador): No se verifica debido a que para la modalidad RI no se encuentra proyectado este aspecto técnico, por consiguiente, su cumplimiento equivale a 0% y su calificación es N.A.
- Variable # 3 al 8 para modalidad RI (Relacionadas con las condiciones de transporte y Recepción): Para la modalidad RI solo fueron calificadas en campo las variables del ítem de transporte que estuvieron enfocadas en la verificación de las características de calidad e inocuidad de los alimentos industrializados.

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

El seguimiento, monitoreo y control del servicio de alimentación escolar constituye un proceso técnico y sistemático, orientado a evaluar el cumplimiento de las especificaciones contractuales, así como de los lineamientos técnicos y administrativos establecidos para el Programa de

Alimentación Escolar – PAE. Este proceso se fundamenta en la verificación en campo y el análisis de información, con el propósito de identificar hallazgos, determinar oportunidades de mejora y generar alertas tempranas que permitan fortalecer la calidad y eficiencia del programa.

En este contexto, la interventoría presenta el seguimiento realizado a través de visitas técnicas en campo, mediante las cuales se recolectó información relacionada con los procesos de almacenamiento, conservación, preparación y entrega de raciones alimentarias en las instituciones educativas priorizadas, en el marco de la ejecución del Contrato de Prestación de Servicios No. 2945 de 2025, a cargo de la Unión Temporal PAE Casanare 2026.

Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de abril de 2026, se realizaron un total de ciento cinco (105) visitas de interventoría, que incluyeron actividades de verificación en las modalidades de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI), así como visitas de infraestructura, seguimiento a SPQRS, atención a requerimientos de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) seguimiento Estrategia de vida saludable, Visitas Sedes administrativas y/o Bodegas y otras acciones complementarias de control.

Para efectos del presente informe, el análisis se centra en los resultados obtenidos en las visitas técnicas correspondientes a las modalidades de atención RPS y RI, así como en el seguimiento a SPQRS y actas de reunión, sin perjuicio de que otros tipos de visitas (infraestructura, CAE y bodega) sean abordados en informes específicos.

En consecuencia, durante el periodo evaluado se efectuaron cuarenta (40) visitas a la modalidad RPS y seis (6) a la modalidad RI. Asimismo, se realizaron cuarenta (40) verificaciones de infraestructura (comedores, áreas de preparación y almacenamiento), nueve (9) actividades relacionadas con actas de reunión, seguimiento a SPQRS, siete (7) seguimientos al CAE, dos (2) a la estrategia de hábitos y estilos de vida saludable y cuatro (4) Visitas Sedes administrativas y/o Bodegas. Estas acciones permitieron evaluar de manera integral la operación del programa en las diferentes unidades aplicativas del departamento.

A partir de las visitas realizadas mediante actas de verificación, se logró evaluar de manera cuantitativa y cualitativa el nivel de cumplimiento de los Aspectos Técnicos (A.T) y Aspectos Nutricionales (A.N) de la operación del programa en las instituciones educativas intervenidas.

En este sentido, a continuación, se presentan los consolidados correspondientes al periodo de análisis, junto con la discriminación por modalidad de atención, lo cual permite establecer una lectura integral del desempeño operativo del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el departamento de Casanare.

Tabla 9. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 30 de abril de 2026.

TIPO DE VISITA DE INTERVENTORÍA	NÚMERO DE VISITAS REALIZADAS DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2026
Seguimiento modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS)	40
Seguimiento modalidad Ración Industrializada	6
Verificación de infraestructura (comedores, áreas de preparación y almacenamiento)	40
Seguimiento a SPQRS y/o Actas de reunión	6
Visitas de atención a requerimientos Comités de Alimentación Escolar (CAE)	7
Seguimiento estrategia de hábitos y estilos de vida saludable	2
Visitas Sedes administrativas y/o Bodegas	4
Total, visitas del 01 al 30 de abril de 2026	105

Para efectos del presente informe, se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas realizadas a las modalidades de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI). Estas se presentan en orden cronológico. Durante el periodo evaluado, se efectuó un total de ciento cinco (105) visitas, las cuales se relacionan a continuación:

Tabla 10. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 - modalidad (RPS)

ITEM	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[3]
1	6/04/2026	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAIMARO	96,43%	MUY BUENO	PS
2	6/04/2026	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	EL GUINEO	96,00%	MUY BUENO	PS
3	6/04/2026	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	LUIS MARIA JIMENEZ-PRINCIPAL	100,00%	MUY BUENO	PS
4	7/04/2026	AGUAZUL	LA TURUA	SAN RAFAEL	92,00%	BUENO	PS
5	7/04/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA LIBERTAD	100,00%	MUY BUENO	PS
6	7/04/2026	AGUAZUL	LA TURUA	CONSTRUCTIVISTA LA UPAMENA	96,55%	MUY BUENO	PS

INTERVENTORÍA PAE CASANARE	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
	INFORME DE AVANCE No. 3	FECHA: 19/01/2026
	PERIODO: DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2026	

ITEM	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE³
7	7/04/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	93,10%	BUENO	PS
8	7/04/2026	AGUAZUL	LA TURUA	EL SALITRE	96,77%	MUY BUENO	PS
9	7/04/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	PUERTO PAYERO	100,00%	MUY BUENO	PS
10	8/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSE LA VICTORIA	89,66%	BUENO	PS
11	8/04/2026	MANI	GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	100,00%	MUY BUENO	PS
12	8/04/2026	MANI	GAVIOTAS	EL AMPARO	84,62%	ACEPTABLE	PS
13	8/04/2026	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS-PRINCIPAL	90,00%	BUENO	PS
14	8/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZÓN VRD CRUZ VERDE	96,43%	MUY BUENO	PS
15	9/04/2026	TAURAMENA	TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD	89,66%	BUENO	PS
16	9/04/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	100,00%	MUY BUENO	PS
17	9/04/2026	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	89,66%	BUENO	PS
18	9/04/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS MERCEDES	100,00%	MUY BUENO	PS
19	14/04/2026	TAURAMENA	EL CRIEET	PRINCIPAL	96,67%	MUY BUENO	PS
20	14/04/2026	TAURAMENA	CRIEET	LA VORÁGINE	92,86%	BUENO	PS
21	14/04/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	LA VENTUROSA	100,00%	MUY BUENO	PS
22	15/04/2026	AGUAZUL	LA TURUA	CERRITO	82,14%	ACEPTABLE	PS
23	15/04/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	PRINCIPAL	93,33%	BUENO	PS
24	15/04/2026	RECETOR	FERNANDO RODRÍGUEZ	PUEBLO NUEVO	96,67%	MUY BUENO	PS
25	15/04/2026	AGUAZUL	LEON DE GREIFF	LEON DE GREIFF	100,00%	MUY BUENO	PS

INTERVENTORÍA PAE CASANARE	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 3	PERIODO: DEL 01 AL 30 DE ABRIL DE 2026	

ITEM	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[2]
26	16/04/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL MUESE	93,55%	BUENO	PS
27	16/04/2026	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	QUEBRADA HONDA	93,33%	BUENO	PS
28	20/04/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUNAMA	100,00%	MUY BUENO	PS
29	20/04/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN CUMANA BRISAS	100,00%	MUY BUENO	PS
30	20/04/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	RETIRO MILAGRO	85,19%	BUENO	PS
31	20/04/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL ROMERO	96,30%	MUY BUENO	PS
32	20/04/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	86,67%	BUENO	PS
33	20/04/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	96,77%	MUY BUENO	PS
34	20/04/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	MACUCO	92,59%	BUENO	PS
35	21/04/2026	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO	100,00%	MUY BUENO	PS
36	21/04/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZON	GUINEA	96,00%	MUY BUENO	PS
37	21/04/2026	MANI	GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA	100,00%	MUY BUENO	PS
38	21/04/2026	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS-PRINCIPAL	96,77%	MUY BUENO	PS
39	23/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA-LA FRAGUA	92,59%	BUENO	PS
40	23/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	100,00%	MUY BUENO	PS

[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.
[2] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 modalidad (RI)

ITEM	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[3]
1	16/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ARTURO SALAZAR MEJIA-PRINCIPAL	84,62%	Aceptable	RI
2	16/04/2026	PAZ DE ARIPORO	TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	SIETE DE AGOSTO	76,92%	Aceptable	RI
3	16/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	HORACIO PERDOMO	76,92%	Aceptable	RI
4	23/04/2026	VILLANUEVA	NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES DE MANARE	EL PARAISO	75,00%	Aceptable	RI
5	23/04/2026	VILLANUEVA	NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES DE MANARE	NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES DE MANARE-PRINCIPAL	76,92%	Aceptable	RI
6	29/04/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZON	LA ESPERANZA	75,00%	Aceptable	RI

[1] (% A.T): Porcentaje de cumplimiento de Aspectos técnicos evaluados mediante acta de verificación.
[2] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

Tabla 12. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PAE[1]
1	14/04/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	LA VENTUROSA	PS
2	16/03/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	PRINCIPAL	PS
3	16/03/2026	PAZ DE ARIPORO	TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	SIETE DE AGOSTO	RI
3	21/04/2026	MANI	GAVIOTAS	PRINCIPAL	PS
4	21/04/2026	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN	LA PRADERA	RI
5	23/04/2026	VILLANUEVA	NUESTRA SEÑORA DE MANARE	EL PARAISO	RI
6	23/04/2026	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	FRANCISCO DE SAIS	RI
7	29/03/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZON	LA ESPERANZA	RI
8	26/03/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZON	LA LLANERITA	PS

[2] Modalidad de atención PAE: PS (ración preparada en sitio); RI (ración industrializada).

Tabla 13. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de Verificación de infraestructura (comedores, áreas de preparación y almacenamiento) durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 - modalidad (RI)

NO.	FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	% CUMPLIMIENTO	CALIFICACION	PAE[1]
1.	6/04/2026	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	EL GUAIMARO	70,94%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
2.	7/04/2026	AGUAZUL	LA TURUA	CONSTRUCTIVISTA LA UPAMENA	80,34%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
3.	7/04/2026	AGUAZUL	LA TURUA	SALITRE	67,59%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
4.	7/04/2026	AGUAZUL	LA TURUA	SAN RAFAEL	61,11%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
5.	7/04/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA CAPILLA	70,51%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
6.	7/04/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDÁN	PUERTO PAYERO	53,95%	DESFAVORABLE	PS
7.	8/04/2026	MANI	GAVIOTAS	ONESIMO ADAN SOLER	83,76%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
8.	8/04/2026	MANI	GAVIOTAS	EL AMPARO	60,19%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
9.	8/04/2026	MANI	GAVIOTAS	GAVIOTAS	73,87%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
10.	8/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAGRADO CORAZON	75,21%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
11.	8/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN JOSÉ DE LA VICTORIA	66,67%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
12.	9/04/2026	TAURAMENA	TECNICO EMPRESARIAL DEL LLANO	LA LIBERTAD	70,09%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
13.	9/04/2026	TAURAMENA	JOSE MARIA CORDOBA	DIVINO NIÑO	79,17%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
14.	9/04/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	66,67%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
15.	14/04/2026	TAURAMENA	CRIEET	LA VORAGINE	72,22%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
16.	14/04/2026	TAURAMENA	CRIEET	PRINCIPAL	80,83%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
17.	15/04/2026	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	ALTAMIRA	66,67%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
18.	15/04/2026	AGUAZUL	LA TURUA	EL CERRITO	73,08%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
19.	16/04/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL MUESE	67,52%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
20.	16/04/2026	PAZ DE ARIPORO	SAGRADO CORAZON	SAGRADO CORAZON	94,17%	FAVORABLE	PS
21.	20/04/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN CUNAMA LAS BRISAS	90,00%	FAVORABLE	PS
22.	20/04/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	RETIRO	70,09%	FAVORABLE CON	PS

				MILAGRO		REQUERIMIENTOS	
23.	20/04/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	RETIRO MILAGRO	70,09%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
24.	20/04/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	PLAN CUNAMA DE LAS BRISAS	92,50%	FAVORABLE	PS
25.	20/04/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	CUMANA	66,24%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
26.	20/04/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	MACUCO	62,38%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
27.	20/04/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	CAMILO TORRES	64,10%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
28.	20/04/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	LA REDENCIÓN	64,53%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
29.	20/04/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL ROMERO	60,65%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
30	21/04/2026	MANI	CAMILO TORRES RESTREPO	SANTA MARIA DE PALMARITO	82,91%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
31.	21/04/2026	OROCUE	LUIS CARLOS GALAN	LA PRADERA	74,36%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RI
32.	21/04/2026	MANI	GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA	68,06%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
33.	23/04/2026	VILLANUEVA	EZEQUIEL MORENO Y DIAZ	EZEQUIEL MORENO Y DIAZ-PRINCIPAL	89,74%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RI
34	23/04/2026	VILLANUEVA	NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES DE MANARE	EL PARAISO	91,45%	FAVORABLE	RI
35.	23/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SANTA TERESITA LA FRAGUA	65,35%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
36.	23/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	SAN NICOLAS	77,35%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
37	23/04/2026	TAMARA	ARTURO SALAZAR MEJIA	ALTO GRANDE	76,07%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
38.	23/04/2026	VILLANUEVA	EZEQUIEL MORENO Y DIAZ	MORICHAL	81,20%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS
39.	23/04/2026	VILLANUEVA	EZEQUIEL MORENO Y DIAZ	BELLO HORIZONTE	83,33%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	RI
40	23/04/2026	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	PRINCIPAL	73,68%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	PS

Tabla 14. Consolidado de visitas realizadas mediante Visitas de atención a requerimientos Comités de Alimentación Escolar (CAE) durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

CAE	FECHA	LUGAR
1	08/04/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA HORACIO PERDOMO SEDE PRINCIPAL HATOCOROZAL
2	13/04/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICA EMPRESARIAL DEL LLANO TAURAMENA

3	29/04/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN AGUSTIN PRINCIPAL VILLANUEVA
4	29/04/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS ENRIQUE BARON LEAL SEDE LAS ISLAS MANI CASANARE
5	29/04/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JUAN DE LOS LLANOS PRINCIPAL PAZ DE ARIPORO
6	29/04/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO PRINCIPAL SACAMA
7	29/04/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JOSE MARIA CORDOBA SEDE DIVINO NIÑO TAURAMENA

Tabla 15. Consolidado de visitas de Seguimiento estrategia de hábitos y estilos de vida saludable durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

ITEM	FECHA	LUGAR
1	10/04/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL BANCO SEDE PRINCIPAL PORE
2	10/04/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL URIBE URIBE PRINCIPAL PORE

Tabla 16. Consolidado de Visitas Sedes administrativas y/o Bodegas durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

NO.	MES ABRIL DE 2026					PORCENTAJE PROMEDIO
	No DE VISITA	1	2	3	4	
	FECHA	04/04/2026	10/04/2026	17/04/2026	24/04/2026	
	OPERADOR	% PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO VISITA				
1	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	98.46%	98.46%	95.38%	98.43%	97.68%

Así bien, a partir de las visitas realizadas mediante actas de verificación se logró analizar y evidenciar de manera porcentual, el cumplimiento general de los diferentes Aspectos Técnicos (A.T) y Aspectos Nutricionales (A.N) de la operación dada en los centros educativos asignados. Por consiguiente, se relaciona a continuación los consolidados correspondientes al periodo de análisis del actual informe, junto con las especificaciones respecto al tipo de modalidad de atención.

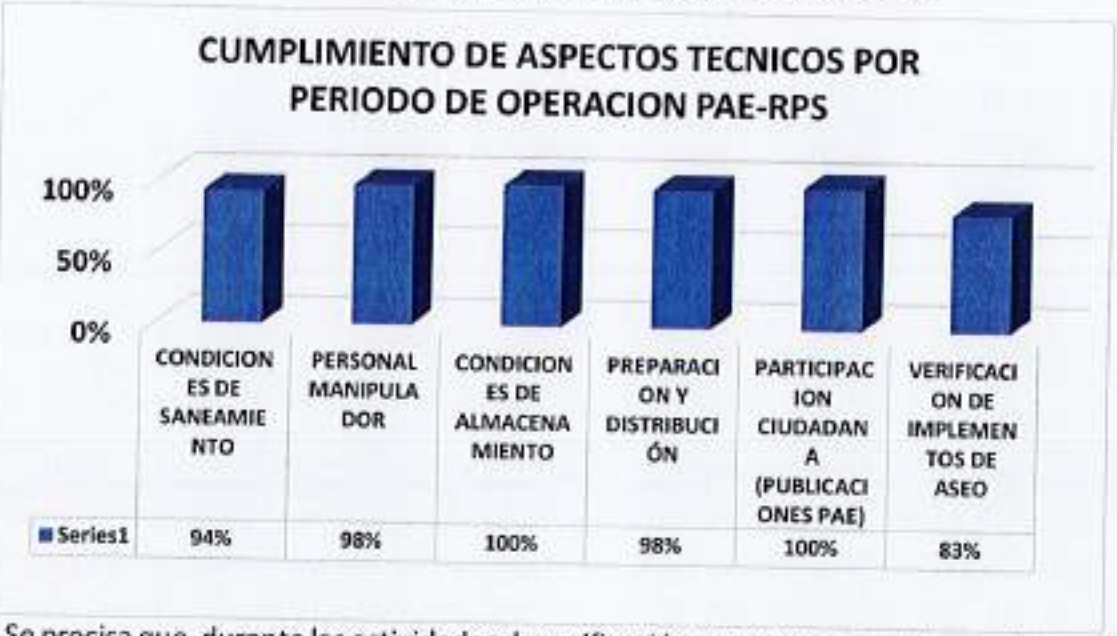
7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS

En lo referente al porcentaje de cumplimiento, a continuación, se presentan cinco (5) ilustraciones que sintetizan los resultados de los aspectos técnicos evaluados por periodo específico, así como la comparación de las calificaciones obtenidas durante el desarrollo de las actividades de verificación en campo realizadas por la firma interventora.

En este contexto, se expone la evaluación de la operación correspondiente al periodo comprendido

entre el 01 y el 30 de abril de 2026 del Programa de Alimentación Escolar – PAE, ejecutado por el operador Unión Temporal PAE Casanare 2026, en el marco del Contrato de Prestación de Servicios No. 2945 de 2025.

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2026.



Nota: Se precisa que, durante las actividades de verificación en campo, se evaluaron las condiciones en el marco del cumplimiento de la normatividad aplicable al Programa de Alimentación Escolar – PAE (Resolución 00335 de 2021). Dichas verificaciones se complementaron con el seguimiento realizado en la bodega de almacenamiento, donde se efectuó el acopio de la materia prima requerida para la operación del programa. En este espacio, adicionalmente, se evaluó la trazabilidad de los productos conforme al plan de rutas establecido y a las condiciones del transporte de alimentos.

En consecuencia, en la presente gráfica no se incluyen las condiciones de transporte, toda vez que este aspecto no fue objeto de monitoreo en campo durante el periodo evaluado.

Así mismo, se aclara que no se representan aquellos ítems que no se encuentran bajo la responsabilidad directa del operador Unión Temporal PAE Casanare 2026, tales como: las condiciones de infraestructura de los comedores escolares, la disponibilidad de actas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC), así como la existencia de instrumentos de verificación (termómetros y balanzas), los cuales son competencia de la Entidad Territorial Certificada (ETC) – Gobernación de Casanare.

Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del



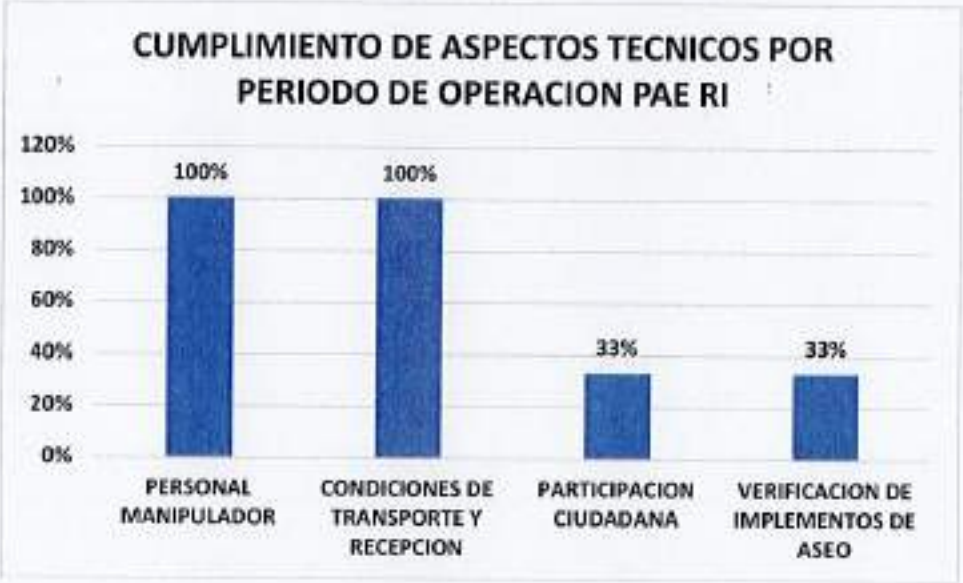
Ilustración 3. Calificación de aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2026.



Ilustración 4. Calificación de aspectos técnicos para la modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2026.



Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2026.



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Como resultado del seguimiento en campo, realizado a través de actas de verificación, se presenta el análisis del nivel de cumplimiento técnico de la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en las modalidades de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI), conforme a los criterios de calificación establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

El presente análisis se complementa con la evaluación de los planes de mejora implementados por el operador, orientados a mitigar y subsanar los hallazgos identificados durante las actividades de seguimiento, monitoreo y control.

Se precisa que, en aquellos casos en los cuales no se evidenció la implementación efectiva de acciones correctivas, o estas no permitieron la superación de las falencias identificadas, se procedió a la aplicación de los descuentos correspondientes, conforme a los criterios definidos en el Comité Técnico de Seguimiento y Control del Contrato No. 2945 de 2025.

Dichos descuentos se fundamentan en la clasificación de hallazgos Tipo 1 y Tipo 2, de acuerdo con la tabla de descuentos adoptada, donde:

- Los hallazgos Tipo 2 corresponden a situaciones subsanables mediante planes de mejora sin afectación económica.
- Los hallazgos Tipo 1 generan descuento, al evidenciar afectaciones en la prestación del servicio.

En este contexto, el análisis desarrollado tiene como propósito identificar las principales debilidades operativas, evaluar la efectividad de las acciones correctivas implementadas por el operador y destacar las buenas prácticas evidenciadas durante las visitas, contribuyendo a la mejora continua del programa.

8.1 Análisis de ítems evaluados en la verificación de las modalidades ración preparada en sitio (RPS) y ración industrializada (RI)

Tabla 14. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 30 de abril de 2026.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
I. ASPECTOS TÉCNICOS	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO:	**Porcentaje de cumplimiento: 94%**

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico - PSB en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013* del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual contó con la revisión y aprobación por parte del equipo de supervisión del PAE durante la fase preoperativa. Esta documentación incluyó: Objetivos; Alcance; Definiciones; Generalidades; Marco Legal; Procedimientos, Registros y Responsables para los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos, Programa de Abastecimiento de agua potable. Respecto a la implementación de estos soportes, el operador **"UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026"** obtuvo un 94% de cumplimiento en las condiciones de saneamiento durante la ejecución correspondiente al periodo del 01 al 30 de abril de 2026, determinando una categorización dentro del rango **"Bueno"**. En este sentido, las verificaciones realizadas por el equipo interventor durante el mes de operación identificaron no conformidades en la implementación de los procedimientos de control, relacionadas con deficiencias tanto a nivel documental (registro de las actividades de los programas anexos al plan de saneamiento), e igualmente requerimientos de acciones de mejora en el ámbito de prácticas de limpieza y desinfección en áreas o superficies. De acuerdo a los resultados obtenidos frente a los soportes físicos, se continuaron presentando situaciones en donde se hallaba la ausencia o el mal diligenciamiento de los formatos, razón por la cual surgieron requerimientos de acción de mejora. Particularmente y según los resultados, estas acciones se puntualizaron para: las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, superficies, seguimiento a los registros semanales de control integrado de plagas, así como la publicación de los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. Finalmente, cabe precisar que existieron dos aspectos inmersos en el plan de saneamiento en los cuales la interventoría se centró en validar el cumplimiento contractual establecido por medio de los estudios previos y la propuesta económica. Tales aspectos estuvieron relacionados con las actividades de "fumigación de comedores escolares y la limpieza de tanques de almacenamiento aéreos y/o subterráneos", componentes en las cuales se efectuó un seguimiento específico al cronograma de operaciones, en donde el operador **"UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026"**, estableció las fechas de ejecución correspondientes a cada municipio donde se desarrolla el PAE. Por lo tanto, y dada su relevancia, los aspectos fundamentales del plan de saneamiento básico mencionados anteriormente, serán objeto de análisis

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	pormenorizado, abordando cada uno de los resultados clave del periodo de análisis.
PERSONAL MANIPULADOR:	**Porcentaje de cumplimiento: 98%** Durante el periodo evaluado, el componente de personal manipulador del operador UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 alcanzó un nivel de cumplimiento del 99%, clasificándose en categoría Muy bueno, lo cual evidencia la implementación y control de los procesos asociados a la manipulación de alimentos. El análisis técnico permitió identificar como principal causa del bajo desempeño la ausencia de soportes de capacitación en educación sanitaria (ítems 03, 06 y 09), así como la falta de diligenciamiento de los registros correspondientes al Plan de Saneamiento Básico, especialmente en las actividades de limpieza y desinfección de áreas, menaje y tanques de almacenamiento de agua. Esta situación fue reiterativa en seis (6) visitas de campo, evidenciando fallas en la cultura de registro, control operativo y seguimiento interno por parte del operador. En atención a lo anterior, se requiere que el operador implemente de manera inmediata un plan de acción correctiva que contemple el fortalecimiento de las competencias del personal manipulador mediante jornadas de capacitación debidamente soportadas, así como la implementación obligatoria y continua del diligenciamiento de los formatos del Plan de Saneamiento Básico en cada punto de atención. De igual manera, deberá establecer mecanismos efectivos de supervisión y control interno que garanticen la trazabilidad de las actividades ejecutadas y eviten la reincidencia de los hallazgos. El operador contará con un plazo máximo de ocho (8) días calendario para subsanar los incumplimientos identificados y deberá remitir a la interventoría un informe con las evidencias correspondientes y el plan de mejora realizado. Se espera que, con la implementación de estas acciones, se logre un nivel de cumplimiento superior en el componente evaluado. De la misma manera, se determinaron observaciones no favorables para el ítem 15, toda vez que en tres (3) instituciones educativas no se evidenció la existencia de soportes técnicos en medio físico relacionados con la ejecución de la actividad de limpieza y desinfección periódica de los tanques de almacenamiento de agua, conforme al cronograma establecido. Así mismo, no se encontraron registros que den cuenta de la realización de dicha actividad, ni certificaciones emitidas por empresa autorizada, lo cual limita la verificación

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	de su cumplimiento y representa una debilidad en la trazabilidad y control sanitario del proceso. En consecuencia, se requiere al operador implementar de manera inmediata acciones correctivas orientadas a garantizar la ejecución oportuna de dicha actividad, el cumplimiento del cronograma establecido y la disponibilidad de los soportes técnicos correspondientes, incluyendo registros diligenciados y certificaciones emitidas por empresa competente. Así mismo, deberá fortalecer los mecanismos de control y archivo documental en cada institución educativa, con el fin de asegurar la trazabilidad de las actividades ejecutadas y evitar la recurrencia de los hallazgos identificados. Para lo anterior, el operador contará con un plazo máximo de ocho (8) días calendario para la subsanación y deberá remitir a la interventoría las evidencias que soporten el cumplimiento. Finalmente, se encontraron mejoras para el ítem 17, orientado a la verificación de la existencia y/o adecuado uso de la dotación reglamentaria para las actividades de manipulación de alimentos en las diferentes sedes educativas. Esta situación evidencia incumplimientos asociados a la disponibilidad y uso correcto de elementos como uniformes, gorros, tapabocas y demás implementos requeridos, lo cual incide directamente en las condiciones de higiene e inocuidad del servicio. En consecuencia, se requiere al operador dar continuidad y fortalecer la implementación de acciones correctivas orientadas a garantizar la dotación completa del personal manipulador en cada punto de atención, así como el uso permanente, adecuado y en condiciones óptimas durante la operación del servicio. De igual manera, deberá robustecer los mecanismos de supervisión y control interno, a fin de verificar en campo el cumplimiento de este requisito, asegurando la generación y conservación de evidencia documental y/o fotográfica que permita su trazabilidad. El operador contará con un plazo máximo de ocho (8) días calendario para subsanar los hallazgos identificados, término dentro del cual deberá remitir a la interventoría el correspondiente informe, acompañado de los soportes que acrediten el cumplimiento efectivo de las acciones implementadas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	**Porcentaje de cumplimiento: 100%** La evaluación del presente ítem en el marco de la operación del PAE por parte del operador **"UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026"** evidenció, para el

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	periodo analizado, un nivel de cumplimiento del 99%, clasificándose en el rango de desempeño "Muy Bueno", lo cual refleja una adecuada implementación de los criterios técnicos evaluados. Se resalta el comportamiento favorable del ítem 24, relacionado con el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dado que el rotulado y el estado de los alimentos y víveres verificados cumplieron con los requisitos normativos vigentes, manteniendo condiciones óptimas de calidad e inocuidad. No obstante, se requiere al operador dar continuidad y fortalecer la implementación de acciones correctivas orientadas a garantizar la correcta identificación, separación y almacenamiento de la materia prima no conforme, mediante la disposición de áreas delimitadas y señalizadas, así como el fortalecimiento de los mecanismos de control interno. El operador deberá remitir a la interventoría las evidencias que soporten la implementación de estas acciones, con el fin de asegurar la trazabilidad y evitar la recurrencia del hallazgo.
PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	**Porcentaje de cumplimiento: 98%** Para el periodo analizado, se alcanzó un nivel de cumplimiento del 98%, clasificándose en rango **"Muy Bueno"**. No obstante, la calificación se vio afectada por hallazgos asociados al Numeral 30, relacionados con deficiencias en el mantenimiento de los equipos utilizados en los comedores escolares. En consecuencia, se generaron ocho (8) solicitudes de mejora orientadas al mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos como neveras, estufas, licuadoras y ollas a presión, evidenciando debilidades en su gestión y funcionalidad. Así mismo, se identificaron equipos en condición de obsolescencia, cuya responsabilidad de reposición recae en la Entidad Territorial Certificada (ETC), conforme al Decreto 1852 de 2015. Por lo anterior, se requiere al operador fortalecer la gestión de mantenimiento preventivo y correctivo, garantizando el adecuado funcionamiento, conservación y disponibilidad de los equipos necesarios para la operación del servicio. De igual manera, se insta a la ETC a adelantar de manera oportuna las gestiones administrativas y presupuestales requeridas para la reposición de los equipos que presenten deterioro, obsolescencia o falla, con el fin de asegurar la continuidad del servicio bajo condiciones de calidad e inocuidad.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA	**Porcentaje de cumplimiento: 100%**

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
(PUBLICACIONES)	El análisis específico de este aspecto técnico, permite evidenciar las acciones enfocadas al cumplimiento relacionado con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025, en las unidades aplicativas priorizadas para la modalidad ración Preparada en sitio - PS (Numerales 32 y 33) y modalidad Ración Industrializada - RI (Numerales 19 y 20). En este sentido, se resalta que, frente al mecanismo de Participación Ciudadana, del operador "**UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026**" continuó presentando un resultado categorizado en el rango de calificación "Muy bueno" durante el mes de ejecución para la modalidad de atención ración Preparada en sitio - PS, destacando la obtención de un cumplimiento de 100%. En consecuencia, para el periodo evaluado no se generaron solicitudes de mejora orientadas a la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025, determinando un cumplimiento del 100% "Muy Bueno" Frente a los resultados obtenidos para la modalidad de atención Ración Industrializada - RI, se determinó igualmente un cumplimiento del 100% "Muy Bueno", frente al mes de ejecución.
VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	**Porcentaje de cumplimiento: 83%** El cumplimiento de este aspecto técnico se relaciona con la entrega de insumos e implementos de aseo, conforme a las condiciones contractuales y la frecuencia establecida en los formatos de control (check list) para las modalidades de ración preparada en sitio (ítem 34) y ración industrializada (ítem 21). Para el periodo evaluado, la modalidad RPS presentó un nivel de cumplimiento del 83%, clasificándose en rango "Aceptable", lo que evidencia incumplimientos significativos en la entrega oportuna y completa de estos elementos. Cabe mencionar que, al evidenciarse faltantes y/o reportes incompletos, el operador UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 debió implementar de manera inmediata un plan de mejora y/o reposición. Lo anterior, considerando que la ausencia de insumos de aseo compromete directamente las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para la adecuada operación del programa. En consecuencia, se requiere al operador continue garantizando el suministro oportuno, completo y conforme a lo establecido contractualmente, así como fortaleciendo los mecanismos de control y verificación, evitando la recurrencia

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	de estos hallazgos. Así bien, el resultado para el periodo de análisis reflejó para la modalidad RI una calificación favorable del 100% dentro del rango "Muy Bueno".
II. ASPECTOS NUTRICIONALES	
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS)	La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente, el análisis de los porcentajes obtenidos durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026. En este contexto, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 97%, el cual se discriminó dentro de un concepto "Muy Bueno" para la operación del mes de operación PAE. Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el **"FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO"** (Ver Tabla No. 5), lo cual permitió validar y/o evaluar quince (15) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de los documentos técnicos nutricionales, características de las preparaciones alimentarias y prácticas de hábitos saludables con base en los lineamientos técnicos del PAE y lo estipulado en las obligaciones contractuales. Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinaron promedios de calificación favorables de 100% en los ítems enfocados en: la verificación de: la verificación de la totalidad de la materia prima programada; Características organolépticas; Preparaciones estandarizadas; Aspecto atractivo y buena presentación; Horarios de distribución; Inclusión de alimentos autóctonos; Promoción de hábitos alimentarios; Aceptabilidad de los alimentos y Desperdicio bajo de alimentos. Por el contrario, en los siguientes ítems, se obtuvo menor influencia consiguiendo rangos de calificación para la verificación del cumplimiento del menú del día; Estandarización de porciones (por falencias en el gramaje servido); Cumplimiento del ciclo de menú; Cumplimiento de menú programado; Intercambios aprobados (Por realizarse sin aprobación intercambios no autorizados), y finalmente, por los Elementos de estandarización (Por presentarse ausencia de estos instrumentos en los comedores escolares).

Las variables anteriormente descritas dieron lugar a la formulación de planes de mejoramiento por parte del operador, los cuales fueron verificados por la interventoría en aquellos aspectos subsanables que no comprometieron la continuidad, calidad e inocuidad del servicio. En este proceso, se evaluó la pertinencia de las acciones, sus soportes y la veracidad de la información reportada; así mismo, en los casos en que no se evidenció su implementación o efectividad, se procedió a la aplicación de los descuentos correspondientes, conforme a lo establecido en el Comité Técnico de Seguimiento y

Control del Contrato No. 2945 de 2025.

Se precisa que los ítems 35 al 37 no se encuentran correlacionados con el porcentaje de cumplimiento, al corresponder a aspectos complementarios de control. En este sentido, las visitas en campo se enfocaron en la verificación de los procesos de almacenamiento, alistamiento, saneamiento básico, preparación y distribución de las raciones alimentarias.

Por su parte, las condiciones de distribución y transporte de la materia prima se verifican a través del seguimiento técnico en la bodega principal, donde se realiza el control de despacho, el cumplimiento del plan de rutas y la trazabilidad de los productos. Esta información se complementa con los Informes de Bodega y los formatos de verificación correspondientes.

8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

En cumplimiento de lo establecido en el Anexo Técnico de Seguimiento, Monitoreo y Control de la Resolución 0335 de 2021, y con base en la información recolectada durante las visitas de campo realizadas en el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de abril de 2026, se presentan los resultados asociados a los indicadores trazadores del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

Estos indicadores constituyen herramientas clave para la evaluación del desempeño de la operación en la etapa operativa, permitiendo medir el nivel de cumplimiento en aspectos relacionados con las condiciones de prestación del servicio, los estándares de calidad e inocuidad, y la adecuada ejecución de los requerimientos alimentarios y nutricionales, conforme a los lineamientos técnicos vigentes.

Así mismo, los resultados obtenidos permiten identificar fortalezas, brechas y oportunidades de mejora en la operación del programa, sirviendo como insumo técnico para la toma de decisiones por parte de la interventoría, la supervisión y la Entidad Territorial Certificada.

PROCESO	SEGUIMIENTO / ACTIVIDAD	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN	PERIODO	INDICADOR TRAZADOR / RESULTADO
Etapa Ejecución Operativa	Condiciones de operación en sitio – RPS - Condiciones higiénico-sanitarias (infraestructura e instalaciones). - Implementación del plan de saneamiento (limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y agua potable). - Condiciones de procesos (preparación, ensamble y distribución). - Aseguramiento y control de calidad. Control organoléptico y temperaturas: - Temperatura ambiente y tiempos de preparación. - Tiempo y temperatura de cocción. - Descongelación de alimentos. - Riesgo de contaminación biológica. - Evaluación organoléptica (apariencia, olor, sabor, textura). - Temperatura inicial y final de distribución.	- Formato Condiciones de Operación en Sitio – RPS. - Formato de Verificación de Temperaturas y Características Organolépticas – RPS.	01 al 30 de abril de 2026	Promedio de cumplimiento condiciones de operación en sitio **(RPS): 95%**
Etapa Ejecución Operativa	Requerimientos alimentarios y nutricionales – RPS - Aporte alimentario y nutricional. - Contenido nutricional (mínimo irreductible de proteína). - Cumplimiento del ciclo de minutas. - Intercambios de alimentos. - Tamaño de porciones por grupo etario/grado. - Inclusión de alimentos y preparaciones propias.	- Formato de Requerimientos Alimentarios y Nutricionales – RPS.	01 al 30 de abril de 2026	Promedio de cumplimiento requerimientos alimentarios y nutricionales **(RPS): 97%**

Análisis Técnico:

Los resultados de los indicadores trazadores evidencian que la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en la modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS), presenta un desempeño general favorable durante el periodo evaluado, con niveles de cumplimiento ubicados en rango "Bueno" tanto en las condiciones de operación en sitio (95%) como en los requerimientos alimentarios y nutricionales (97%).

No obstante, se identifican brechas en el componente nutricional asociadas principalmente al cumplimiento del ciclo de menú, estandarización de porciones y control de intercambios de alimentos, así como oportunidades de mejora en el fortalecimiento del control operativo y la supervisión en campo.

En este sentido, se requiere que el operador continúe implementando acciones de mejora orientadas a optimizar la estandarización de procesos, garantizar el cumplimiento de los lineamientos técnicos y consolidar la calidad e inocuidad en la prestación del servicio.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusión general:

En términos generales, la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el departamento de Casanare, durante el periodo comprendido entre el 01 y el 30 de abril de 2026, presenta condiciones de estabilidad y cumplimiento técnico, lo que permite clasificar la ejecución dentro de rangos **"Bueno"**, conforme a los criterios establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Para la modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS), se evidenció un cumplimiento del 95% en "Condiciones de operación en sitio" y del 97% en "Requerimientos alimentarios y nutricionales", resultados que reflejan una adecuada implementación de los lineamientos técnicos del programa.

No obstante, se identifican brechas relevantes en componentes operativos y de control que requieren intervención prioritaria, especialmente en materia de dotación, participación ciudadana, gestión del personal manipulador y cumplimiento de obligaciones contractuales específicas.

Conclusiones específicas:

Se evidenció que las condiciones básicas de infraestructura permiten la prestación del servicio; sin embargo, persisten falencias en dotación, mantenimiento y adecuaciones, cuya responsabilidad recae en la Entidad Territorial Certificada (ETC), conforme a lo establecido en el Decreto 1852 de 2015. Estas situaciones, si bien no comprometieron la calidad ni la inocuidad de las raciones, representan riesgos potenciales que deben ser gestionados.

En relación con las Buenas Prácticas de Manufactura, se alcanzó un cumplimiento del 96%, evidenciando su implementación como base del proceso; no obstante, se identifican oportunidades de mejora en el mantenimiento de equipos, fundamentales para el control de los procesos.

Respecto a los requerimientos alimentarios y nutricionales, se identificaron desviaciones asociadas a prácticas no estandarizadas en el servido, ajustes no autorizados en los ciclos de menú y decisiones operativas no aprobadas, lo que evidencia la necesidad de fortalecer la capacitación y supervisión del personal manipulador.

Aunque no se reportaron eventos asociados a enfermedades transmitidas por alimentos (ETA), se requiere reforzar la aplicación de los protocolos de prevención, vigilancia y control en salud pública, con el fin de mitigar riesgos sanitarios.

Conclusión de interventoría:

La interventoría concluye que, durante el periodo evaluado, el operador del Programa de Alimentación Escolar – PAE adelantó acciones correctivas mediante la formulación e implementación de planes de mejora frente a los hallazgos identificados en las visitas de seguimiento, monitoreo y control, los cuales, en su mayoría, permitieron la subsanación de las situaciones evidenciadas.

No obstante, en algunos casos se presentaron limitaciones en la implementación o efectividad de dichas acciones dentro de los términos establecidos, por lo cual se procedió a la aplicación de descuentos por circunstancias técnicas, conforme a los criterios definidos en el Comité Técnico de Seguimiento y Control del Contrato No. 2945 de 2025.

En este contexto, los descuentos aplicados se asocian a situaciones que incidieron en la prestación del servicio en términos de calidad, oportunidad y cumplimiento de los lineamientos técnicos, de acuerdo con la clasificación de hallazgos establecida, donde las situaciones Tipo 2 fueron objeto de mejora sin afectación económica, y las situaciones Tipo 1 generaron las respectivas deducciones contractuales.

En consecuencia, si bien la operación del PAE en el departamento de Casanare se desarrolla bajo condiciones técnicas aceptables, se identifican oportunidades de fortalecimiento en los procesos de control interno, seguimiento operativo y gestión de los planes de mejora, con el fin de consolidar la calidad y continuidad del servicio.

Así mismo, la implementación oportuna de las acciones de mejora y la articulación entre el operador, la interventoría y la Entidad Territorial Certificada contribuirán al fortalecimiento continuo del Programa de Alimentación Escolar en el departamento.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE CONSULTORÍA 0351 DE 2026

5803

ANEXO 28

Actas y registro fotográfico de visitas a comedores escolares – periodo del 1 al 30 de abril de 2026

Visitas realizadas mediante acta de reunión durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

5805

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG INTERVENTORÍA

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El Algarrobo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocue	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	La Venturosa	FECHA VISITA:	14-04-2026	HORA INICIO:	9:40 Am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	1:00 Pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Esteban Moreno	72.32592	Docente	
2	Leomary Arroyo	27.100.319	Manipuladora	
3	Jose Montañez Cristancho	1118534255	Prof de Infa.	
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar las cantidades de suministros y Raciones en la Sede la Venturosa para identificar faltante en las entregas del Programa de alimentacion escolar (PAE), para asegura la continuidad del Servicio

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:40 Am se da Inicio a la reunion en la Sede la Venturosa donde en compañia con el docente y la manipuladora se llevo a cabo la Verificacion de las materias prima, con respecto a las cantidades de acuerdo a las Remisione de la sede, Durante la diligencia se observo lo siguiente

1. Verificacion de Materia Prima: Se observa en el control que no falta Productos segun la remision con fecha del 13 al 17 de Abril de Presente año, se Verifico cantidades de los siguiente grupos alimenticios, proteinos, Frutas, Tuberculos, y Verduras donde se Puede constatar que se encuentran las cantidades suficiente para el cumplimiento de los menú programados para esta Semana asi mismo se realizo conteo en los cantidade de las Porciones en el Servicio a cada estudiante

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

ASESORÍA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Leomary Arroyo	FIRMA:
NOMBRE: Leomary	NOMBRE: Jose Montima Castrenda
CEDULA: 27600319	CEDULA: 111 6581 255
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Esteban Moreno	NOMBRE:
CEDULA: 1237598.	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

5307

PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- REVISIÓN ENTREGA DE VÍVERES EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA -
RACIÓN PREPARADA EN SITIO MODALIDAD ALMUERZO

Cabildo

Educación

OPERADOR:	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2020		AÑO	2020	MES	ABRIL	DIA	13	JU	ET
DEPARTAMENTO:	CASANARE				MUNICIPIO O VEREDA:			ORDEN:		
INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO:	INSTITUCION EDUCATIVA EL ALMENDRO		SEDE EDUCATIVA:		LA VENTANOSA					
NIVEL DE ESCOLARIDAD ATENDIDO		No. DE MENUS TRABAJADOS EN EL PERIODO REPORTADO		No. DE NIÑOS MATRICULADOS		No. DE NIÑOS ASISTENTES		TOTAL RACIONES		
		MENUS TRABAJADOS EN EL PERIODO REPORTADO		1		5		14		

ALIMENTO	CANT Preescolar	CANT Primaria 1,2 y 3	CANT Primaria 4 y 5	CANT Secundaria	CANT Media y complementaria	CANT TOTAL	UNIDAD DE MEDIDA	FICHA DE SOPORTE	CANTIDAD ENTREGADA			ESPECIFICACIÓN DE CALIDAD		FACTURAS			DEVOLUCIONES		
	2	6	6	0	0				TOTAL	C	NC	C	NC	SI	NO	CANT	SI	NO	CANT
ABARROTES																			
Aceite de soya	0.3	1.8	1.3	0.0	0.0	3.0	Frasco x 250 ml												
Mantequilla	0.1	0.4	0.6	0.0	0.0	1	Barra x 125 g												
Arroz blanco	0.4	1.4	1.9	0.0	0.0	4	Lb x 460 g												
Pasta espaguetti	0.2	0.9	1.1	0.0	0.0	3	Paq x 250 g												
Fideos	0.0	0.1	0.2	0.0	0.0	1	Paq x 250 g												
Arveja seca	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	Lb x 460 g												
Fríjol	0.0	0.1	0.2	0.0	0.0	1	Lb x 460 g												
Lenteja	0.0	0.1	0.3	0.0	0.0	1	Lb x 400 g												
Avena en Hojuelas, Precocida	0.1	0.2	0.2	0.0	0.0	1	Paq x 200 g												
Filtrol de maíz	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	Caja x 90 g												
Harina blanca para arepas precocida	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	Lb												
Leche entera en polvo	0.3	0.2	0.2	0.0	0.0	1	Paq x 380 g												
Crema de leche	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	Bolsa x 200 g												
Mayonesa, con sal	0.1	0.2	0.3	0.0	0.0	1	Bolsa x 80 g												
Panela	0.1	0.3	0.3	0.0	0.0	1	Und x 250 g												
Azúcar blanco	0.1	0.3	0.3	0.0	0.0	1	Lb												
Sal	0.0	0.2	0.2	0.0	0.0	1	Lb												
Achiote, seco	0.2	0.8	0.8	0.0	0.0	2	Paq x 30 g												
Miel de abejas, líquida	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	Paq x 125 g												
Salsa de mostaza	0.1	0.2	0.2	0.0	0.0	1	Bolsa x 80 g												
Uvas pasas	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	Paq x 30 g												
PROTEINAS																			
Carne de res molida magra	0.1	0.3	0.4	0.0	0.0	0.80	Kg												
Carne de res picada	0.1	0.3	0.4	0.0	0.0	0.80	Kg												
Carne para asar magra	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	Kg												
Cerdo magro picado	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	Kg												
Pechuga de pollo con piel	0.2	0.6	0.6	0.0	0.0	1.39	Kg												
Huevo de gallina	2.0	6.0	6.0	0.0	0.0	14	Unidades												
LACTEO																			
Queso tipo campesino	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0	Paq x 250 g												
Queso tipo doble crema	0.2	0.6	1.4	0.0	0.0	3	Paq x 250 g												
FRUTAS																			
Guayaba pintona	0.2	0.5	0.5	0.0	0.0	1.12	Kg												
Maracuyá	0.4	1.1	1.1	0.0	0.0	2.63	Kg												
PIÑA	0.2	0.7	0.7	0.0	0.0	1.54	Kg												
Tomate de árbol	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	Kg												
Mango común	0.2	0.7	0.7	0.0	0.0	1.68	Kg												
Limón	0.1	0.3	0.3	0.0	0.0	0.60	Kg												
Manzana común - gala	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	Kg												
Naranja	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	Kg												
TUBERCULOS																			
Papa común o negra	0.3	1.1	1.5	0.0	0.0	2.80	Kg												
Papa criolla	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	Kg												
Pitirre harina, amarilla	0.4	1.2	1.7	0.0	0.0	3.28	Kg												
Platano harton, verde	0.0	0.0	0.1	0.0	0.0	0.09	Kg												
Yuca blanca	0.2	0.5	0.7	0.0	0.0	1.40	Kg												
VERDURAS																			
Arveja verde con cascara	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	0.21	Kg												
Cebolla cabezona	0.1	0.6	0.6	0.0	0.0	1.33	Kg												
Cebolla larga	0.0	0.2	0.3	0.0	0.0	0.59	Kg												
Cilantro	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.01	Kg												
Habichuela	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	Kg												
Pepino Cohombro	0.3	0.5	0.5	0.0	0.0	1.04	Kg												
Pimentón rojo	0.1	0.2	0.2	0.0	0.0	0.47	Kg												
Remolacha	0.0	0.0	0.0	0.0	0.0	0.00	Kg												
Repollo blanco	0.1	0.2	0.2	0.0	0.0	0.44	Kg												
Tomate de guiso	0.1	1.2	1.5	0.0	0.0	2.99	Kg												
Zanahoria	0.1	0.3	0.3	0.0	0.0	0.69	Kg												
Ajo	0.0	0.1	0.1	0.0	0.0	0.21	Kg												
OTROS																			
Agua en bolsa x 200 cc	6.0	18.0	18.0	0.0	0.0	42	Bolsa x 200 cc												

C: Cumple NC: No cumple

OBSERVACIONES:

NOMBRE TRANSPORTADOR (operador):	Pedro Arguello	FIRMA:	
NOMBRE MANIPULADORA DE ALIMENTOS (operador):	Leonor Y Arcos	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO Y CARGO	
FIRMA:		FIRMA:	

52

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

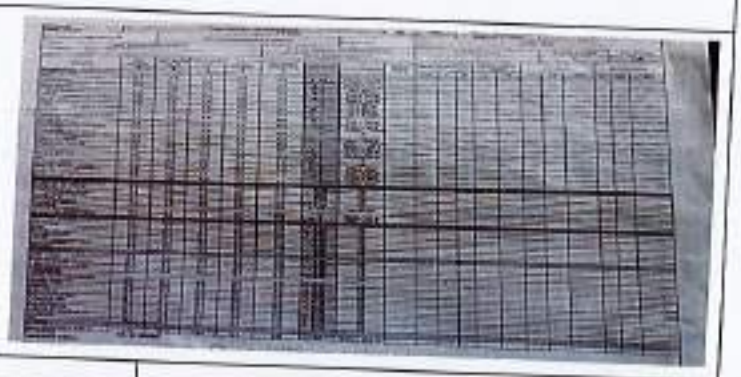
INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	EL ALGARROBO - LA VENTUROSA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO		URBANO	
		FECHA DE VISITA	14/04/2026			RURAL	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2045 DE 2025		HORA INICIO:	9:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN			HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO			X	DURACIÓN HORAS:		
TEMA: Verificar las cantidades de suministros y raciones en la Sede la Venturosa para identificar faltante en las entregas del programa de alimentacion escolar (PAE), para asegurar la continuidad del Servicio				RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			

OBJETIVO: Verificar las cantidades de suministros y raciones en la Sede la Venturosa para identificar faltante en las entregas del programa de alimentacion escolar (PAE), para asegurar la continuidad del Servicio	DESARROLLO DE LA REUNIÓN : Siendo las 9:40 Am se da inicio a la reunión en la Sede la Venturosa donde en compañía con el docente y la manipuladora se lleva a cabo verificacion de las materias prima con respecto a las cantidades de acuerdo a las Remisiones de la Sede, Durante la diligencia se observa lo siguiente/Verificacion de Materia Prima: Se observa en el control que no falta Productos segun la remision con fecha del 13 al 17 de Abril de Presente año.
MUNICIPIOS	



Fotografía No. 01	VERIFICACION DE LA MATERIA PRIMA



Fotografía No. 02	VERIFICACION DE LA MATERIA PRIMA



Fotografía No. 03	VERIFICACION DE LA MATERIA PRIMA



Fotografía No. 04	VERIFICACION DE LA MATERIA PRIMA

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	El Algarrobo	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocué	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	El Algarrobo - Principal	FECHA VISITA:	14/04/2026		HORA INICIO:	8:50 a.m	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2985 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	1:15 p.m	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Talia Yiseth Crespo Cuca	1119562773	Manipuladora	3115398203
2	Janeth Andrea Estrada Cabrales	1118532728	Manipuladora	3106699593
3	Paola Linares V.	1071889094	manipuladora	3103276877
4	Yadira Prieto	33647032	manipulado	3364170 33
5	Yeimi Liceth Manrique Albarracin	1123114345	Manipuladora	3134460301
6	Eder Cuello G	96.185.550	Instructor	3115333592
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Realizar la verificacion y conteo, en cuanto a la poblacion de los niños, adolecentes y jóvenes en la I.E El Algarrobo, Sede educativa El Algarrobo - Principal, los cuales son atendidos bajo la racion preparada en sitio, complemento alimentario almuerzo.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 7136 a.m en la I.E El Algarrobo, Sede, Principal, se procede a realizar el conteo de las raciones suministradas efectivas entregadas por beneficiario, complemento alimentario almuerzo.

Registrados en el SIMAT = 399

Total asistentes participando = 353, equivalente al 88,47%

Total no asistentes participando = 46.

Se presentaron 25 Repitencias.

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA: Yoly Yiseth Crespo Ucaña
NOMBRE: Yoly Yiseth Crespo Ucaña
CEDULA: 1118562333

FIRMA: Jinelly Andrea Estrada C.
NOMBRE: Jinelly Andrea Estrada C.
CEDULA: 1.118.532.728

FIRMA: Paola Linero
NOMBRE: Paola Linero
CEDULA: 1071889094

FIRMA: No da Firma
NOMBRE: YADIRA MUSO
CEDULA: 33644033

FIRMA: Yeimy Liceth Manjire Albarracin
NOMBRE: Yeimy Liceth Manjire
CEDULA: 1123114345

FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro G
CEDULA: 96.785.650

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026 S877

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E EL ALGARROBO SEDE PRINCIPAL	**ETC**	CASANARE	**SEDE LA TURUA**	OROCUE	**URBANO**	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	14/04/2026		**HORA INICIO:**	8:50 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:30 p.m	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**	4:20	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		X		

OBJETIVO: Realizar la verificacion y conteo, en cuanto a la priorizacion de los niños, adolecentes y jovenes en la I.E Algarrobo, sede educativa El Algarrobo -Principal, las cuales son atendidos bajo la racion preparado en sitio , complemento alimentario almuerzo.



Fotografía No. 01	VERIFICACION Y CONTEO DE SUMINISTROS RACION PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO



Fotografía No. 02	VERIFICACION Y CONTEO DE SUMINISTROS RACION PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO



Fotografía No. 03	VERIFICACION Y CONTEO DE SUMINISTROS RACION PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO



Fotografía No. 04	VERIFICACION Y CONTEO DE SUMINISTROS RACION PREPARADA EN SITIO, COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMUERZO

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Tecnico Industrial El Paumo	RIC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Paz de Ariporo	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	Siete de Agosto	FECHA VISITA:	16/04/2026	HORA INICIO:	10:00am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:40 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	FS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Judy Sirley Moriño Abril	23914577	Coordinadora Primaria	3202423085
2	Geraldine Ramirez Gonzalez	1057587328	Profesional Interventoria	3208192242
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar condiciones de Infraestructura del comedor escolar de la sede educativa

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

-Se realiza visita técnica por parte de Interventoría a la sede educativa Siete de Agosto del municipio de Paz de Ariporo donde en dialogo con la Coordinadora de Primaria nos manifiesta que la sede no cuenta con instalaciones de restaurante escolar donde se pueda prestar el servicio de alimentación escolar - Ración Preparado en sitio para vigencias futuras
-Se evidencia en las bases de la estructura del lugar para el restaurante escolar; Coordinadora manifiesta posible demolición de esta estructura ya que se encuentra en abandono y por costos no es posible seguir con las adecuaciones, Según manifiesto Secretaria de Educación

Correo Electrónico: interventoriapaecasanare@outlook.com

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: AUDY SIRLEY MARIÑO	NOMBRE:
CEDULA: 1202423095	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	TECNICO INDUSTRIAL EL PALMAR	IDC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ DE ARIPORO	URBANO	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	16/04/2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2145 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:40 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN		X	DURACIÓN HORAS:		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RE RACIÓN INDUSTRIALIZADA				

TEMA: EVALUAR CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA SEDE EDUCATIVA CON EL FIN DE EMITER CONCEPTO DE VIABILIDAD PARA LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO



Fotografía No. 01	Se evidencio que la sede educativa no cuenta con infraestructura de restaurante escolar



Fotografía No. 02	se suscribe acta de acta de reunión con la cordinadora de la sede primaria de la Institucion Educativa



Fotografía No. 03	Se evidencio que la sede educativa no cuenta con infraestructura de restaurante escolar



Fotografía No. 04	Se evidencio que la sede educativa no cuenta con infraestructura de restaurante escolar

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG UNIVERSIDAD DE LA SABANA

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Gaviotas	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maní	URBANO ( ) RURAL (X)	
SEDE:	Gaviotas- Principal	FECHA VISITA:	27/04/2026	HORA INICIO:	11:15 a.m		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	1:30 p.m	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Edgar Castro G	96.185.561	Interventor	3115333892.
2	Maibd yuleni ceda rubio	1006469478	manipuladora	3108889750
3	Hon Javier Garcia Gomez	86.049.446	Docente.	3227178659
4	Jessica Daniela lopez Guevara	1117804700	manipuladora	3216814864
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Establecer y dejar constancia de las medidas sanitarias adoptadas al Comedor escolar por Secretaría de Salud departamental, debido a la identificación de producto cárnico pollo, que no cumplió con la cadena de frío y rotulación, con el fin de prevenir riesgos a la salud pública, garantizar la inocuidad de los alimentos y exigir la implementación de acciones correctivas conforme a la normatividad vigente.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 11:15 am en la I.E Gaviotas, Sede principal se realiza una reunión en presencia de las manipuladoras del Comedor escolar, Docente y Profesional de la Interventoría, en la cual se desarrolla los siguientes temas.

1. El Profesional de la Interventoría expone los temas a tratar en la reunión sobre la visita recibida el día anterior por funcionarios de Secretaría de Salud departamental, el hallazgo en el Comedor carnito pollo sin rotulo y sin cadena de frío, debido a la suspensión del flujo eléctrico el domingo en horas de la noche, la cual fue decomisada y dada de baja por la Entidad Sanitaria
2. El Docente manifiesta lo sucedido en la visita por la Secretaría de Salud del día anterior, en la cual realizan la inspección sanitaria en toda la Sede educativa, incluyendo el Comedor escolar, donde hallaron la materia prima pollo sin rotulo y sin cadena de frío (El filete de pollo), el cual fue decomisado y llevado para el Municipio de Maní, para dar de baja.
3. El Profesional de la Interventoría indaga a las manipuladoras del comedor, donde manifiestan lo siguiente:

Educación | Creciendo | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

Recibimos las materias primas el día Sábado 18/04/2026 sobre las 2:30 pm, Se revisa, se desinfecta para almacenar y se dejan los Cárnicos en el Congelador y las demás materias primas en las respectivas áreas. Eran como las 5:40 pm cuando me retiro del Comedor, rumbo a mi casa, dejando funcionando bien los dos equipos Congelador y nevera.

La manipuladora manifiesta que la energía en la Vereda se suspendió sobre las 9:00 pm cuando estaba en su casa. Al despertar del día siguiente como a las 3:00 a.m del día 20/04/2026, ya la energía había retornado normalmente.

Al llegar a la Sede educativa y al Comedor escolar no se hizo revisión de Congeladores, ni neveras, para la verificación de la conservación de los Cárnicos, solo se dieron cuenta sobre las 8:30 a.m. Se limpio el congelador de líquido desprendido del filete de pechuga, dejándolos en congelación para las preparaciones del próximo jueves de esta Semana.

La manipuladora informa que la Secretaría de Salud Funcionaria llega al Comedor escolar para realizar la inspección Sanitaria, donde evidencia varias pechugas congeladas (6,5 Kg) Sin rótulo, Sin Fecha de Vencimiento y lote, también encuentra un filete de pollo con etiqueta, rotulado, pero descongelado, los cuales fueron Separados y desnaturalizados por un cómplice con la norma de Rotulado y la cadena de frío (Filete de pollo), aplicándole hipoclorito de Sodio, llevándolos para el Municipio de Bolívar para dar de baja por la entidad de Salud.

- Pechuga de Pollo Sin rótulo: 6,5 kg
- Filete de Pollo - Lote: 730417 F.V: 17/08/2026 - 6,5 kg

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

Se recomienda por parte de la Interventoría al personal manipulador, revisar los productos de alto riesgo, como Cárnicos, cuando Sucedan estos eventos de Suspensión de la energía eléctrica, a primera hora, para evitar riesgo en la Salud pública.

FIRMA: Maribel Loda	FIRMA:
NOMBRE: Maribel Loda	NOMBRE:
CEDULA: 1006446918	CEDULA:
FIRMA: Edyr	FIRMA:
NOMBRE: Edyr Castro A	NOMBRE:
CEDULA: 96 185 555	CEDULA:
FIRMA: Nelson Conrado G.	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA: 98.049.446	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jessica Daniela Lopez	NOMBRE:
CEDULA: 1178643200	CEDULA:

Correo Electrónico

61

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E GAVIOTAS-SEDE PRINCIPAL	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO RURAL	 X
		FECHA DE VISITA	21/03/2026		HORA INICIO:	11:15 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 a.m	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN		X	DURACIÓN HORAS:	2:15	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA				

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

OBJETIVO: Establecer y dejar constancia de las medidas sanitarias adoptadas al comedor escolar por la Secretaria de Salud Departamental, debido a la identificacionde producto carnico pollo, que no cumplio con la cadena de frio y rotulacion, con el fin de prevenir riesgos a la salud publica, garantizar la inocuidad de los alimentos y exigir la implementacion de acciones correctivas conforme a la normatividad vigente.



Fotografía No. 01	I.E GAVIOTAS, SEDE PRINCIPAL



Fotografía No. 02	INDAGACION AL PERSONAL MANIPULACION DE LA SEDE EDUCATIVA SOBRE LA NOVEDAD DE LA VISITA DE LA SECRETARIA DE SALUD



Fotografía No. 03	SOCIALIZACION DEL ACTA GENERADA DE LA VISITA DE LA INTERVENTORIA DEPARTAMENTAL ESG



Fotografía No. 04	SOCIALIZACION DEL ACTA GENERADA DE LA VISITA DE LA INTERVENTORIA DEPARTAMENTAL ESG

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Luis Carlos Galan	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Orocue	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	La Pradera	FECHA VISITA:	21/04/2026	HORA INICIO:	9:00 AM		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 3965 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:00 AM	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Juan David Suarez	1117 326 322	Docente	3193100292
2	Erminia Suarez Gondellet	1118 947655	Madre de familia	3223810788
3	Jose Montañez Cristancho	1118 534255	Supev. Mt.	311 263 2150
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Se lleva a cabo la reunion con el fin de socializar las condiciones necesarias para la apertura del Restaurante escolar en la Pradera, Ubicada en el municipio de Orocue.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 9:00 am se da inicio a la sesion con la participacion del docente de la sede, una madre de familia y un Profesional del equipo de interventoria

Durante la reunion se abordaron los siguientes puntos:

Estado de la infraestructura: Se les informa las condiciones actuales en las que se encuentra la planta fisica del Restaurante escolar

Talento Humano: Se enfatizó la necesidad de contar con Personal manipulador de alimentos debidamente disponible para la preparacion de los alimentos.

* El Docente manifiesta que se realizara una nueva reunion para definir quien de los padres o particulares asumira el cargo correspondiente.

Correo Electrónico: interventoriapaecasanare@outlook.com

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

Finalmente se aclara que el canal de comunicacion oficial con el docente sera via WhatsApp. En caso que el operador requiera contactar a la persona encargada, podra hacerlo al numero 3193102792, esto debido a la falta de señal para comunicarse directamente con la persona asignada.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

El Docente se compromete a brindar informacion, igualmente a recepcionar cualquier requerimiento debido a que en la Vereda carece de señal de celular. Por esta razon solicita que al comunicarse con el sea via WhatsApp, que cuenta con señal por esta aplicacion.
El Docente buscara la persona manipuladora para entregar la informacion al operador.

FIRMA: Edelmira Suarez Gavallez
NOMBRE: Edelmira Suarez Gavallez
CEDULA: 1118547655

FIRMA:
NOMBRE: Juan David Suarez M.
CEDULA: 1117326327

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Jose Montenegro C.
CEDULA: 1118532255

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

Correo Electrónico: [redacted]

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	DTO	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA RIADERA	FECHA DE VISITA	21/03/2026		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a. m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA				



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR

FACHADA SEDE EDUCATIVA

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	ASPECTOS_A_EVALUAR

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG INTERVENTORIA

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Nuestra Señora de los dolores de Manare	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Villanueva	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	El Porvenir	FECHA VISITA:	23/04/2026	HORA INICIO:	10:40 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	1:30 pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Victor Yarley Martinez Baca	1.121836832	Rector E.	3138900897
2	Eder Castro Quintero	96.125.650	Interventor PAE	311 633 3892
3	Luz Karime Serna Castaño	1094889866	Coordinadora	320 444 6988
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Analizar y Socializar las novedades relacionadas con la calidad de los Componentes de Refrigerio Industrializados Suministrados en el Programa de Alimentación Escolar - PAE. Oportunidad, con el fin de subsanar no conformidades y establecer acciones correctivas, para garantizar el cumplimiento de parámetros de Calidad en las entregas a cada una de los beneficiarios.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Nos reunimos con el Señor Rector, Coordinadora e Interventoría sobre las 12:45 pm, para tratar temas relacionado con el Suministro de Raciones Industrializadas, en lo relacionado con novedades de Calidad de los complementos alimentarios en la fruta que llegan con daños mecánicos de la pera, naranja manzana y granadillas. Se requiere mejorar la Calidad, que garantice el Suministro a los beneficiarios

También se han presentado novedades en Cantidades, donde el día lunes hay faltantes de los complementos, en bebidas, frutas y Cereales de a) 3 Unidades, 10 Unidades. Se presentó faltante de 80 naranjas en la Semana de) 13 al 17 de abril, se pidió la reposición a la Siguiente Semana. No es conveniente combinar así, ya que se debe organizar el Suministro el mismo día. Semana, para no afectar los beneficiarios.

La I.E Sugiere que las compras de las frutas se hagan en el Municipio de Villanueva, para garantizar la calidad de la hora

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

ESG

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

de la entrega a los estudiantes.

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jose Pasto R	NOMBRE:
CEDULA: 96.755.650	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Victor Martinez	NOMBRE:
CEDULA: 1.121836832	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Luz Karime Serna C.	NOMBRE:
CEDULA: 1094889886	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION	5824 #¡DESCONOCIDO!	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES DE MANARE- EL PARAISO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	VILLANUEVA	**URBANO** **RURAL**	 X
		FECHA DE VISITA	23/04/2026		**HORA INICIO:**	10:40 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:30 p.m	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		X	**DURACIÓN HORAS:**	2:50	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		X	

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

OBJETIVO: Analizar y socializar las novedades relacionadas con la calidad de los componentes de Raciones Industrializadas suministrados en el programa de alimentacion escolar PAE Departamental, con el fin de identificar no conformidades y establecer acciones correctivas, para garantizar el cumplimiento de parametros de calidad en las entregas a cada uno de los beneficiarios.



Fotografía No. 01	I.E NUESTRA SEÑOTA DE LOS DOLORES DE MANARE, SEDE EL PARAISO



Fotografía No. 02	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE NOVEDADES DE CALIDAD DE LOS COMPONENTES RACIONES INDUSTRIALIZADAS



Fotografía No. 03	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE NOVEDADES DE CALIDAD DE LOS COMPONENTES RACIONES INDUSTRIALIZADAS



Fotografía No. 04	SOCIALIZACION DEL ACTA GENERADA DE LA VISITA DE LA INTERVENTORIA DEPARTAMENTAL ESG

5825

Educación | Casanare | Alimentos para Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	San Agustín	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Villanueva	SEDANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	FRANCISCO DE PAIS	FECHA VISITA:	23/04/2026		HORA INICIO:	12:00pm	
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	(1)	HORA TERMINACIÓN:	12:30pm	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Marina Fabian Sabogal Garcia	1013658772	Rectora docente	3166164409
2	Geisabine Ramirez Gonzalez	1057587328	Profesional interventoria PAE	3208192242
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificar condiciones de infraestructura del comedor escolar de la sede educativa

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

En dialogo con docente de la sede educativa, nos manifiesta que la sede No cuenta con un restaurante escolar para la modalidad Ración Preparada en sitio.

Se observa que en la sede educativa cuenta solo con salones de clases y Bloque para baños. y zonas verdes.

Hasta el momento se está prestando el servicio Ración Industrializada por parte del municipio y departamento a los beneficiarios del PAE.

5826

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Cesadores Comité de Cesadores	NOMBRE: Mauricio Sabogal
CEDULA: 1061681328	CEDULA: 1013.608.772
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Correo Electrónico: interventoriaasesorias@outlook.com

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	SAN AGUSTIN SEDE FRANCISCO DE ASIS	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	
						RURAL	X
		FECHA DE VISITA	23/04/2026		HORA INICIO:	12:00 p. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN		X	DURACIÓN HORAS:		
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA				

TEMA: EVALUAR CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA SEDE EDUCATIVA CON EL FIN DE EMITIR CONCEPTO DE VIABILIDAD PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO



Fotografía No. 01	**Se evidencio que la sede educativa no cuenta con infraestructura de restaurante escolar**



Fotografía No. 02	**Se evidencio que la sede educativa no cuenta con infraestructura de restaurante escolar**

Educación | Casanare | Alimentos Aprender

FORMATO ACTA DE REUNIÓN

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	Jesus Bernal Pinzon	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Mani	URBANO ( ) RURAL ( )	
SEDE:	La Llanerita	FECHA VISITA:	29-04-2026	HORA INICIO:	9:30 Am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	10:15 Am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	FS: PREPARADO EN SITIO	(X)	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	( )			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1	Aura Herrera	23.596.682	Docente	3176566747
2	Jose Montañez C.	1118534255	supervisor	3112632150.
3				
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Verificacion de la prestacion del Servicio de alimentacion escolar en la Sede la Llanaita

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo la 9:30 Am se realiza Reunion con la Docente Aura Herrera docente de la Sede la Llanerita, y Profesionales de la interventoria

La Docente manifiesta que se viene presentando problemas electricos debido a que se quemo un tranformador por esta dificultades no se cuenta con el Servicio de agua por la falta de energia para el suministro de agua por bombeo.

Sin embargo se a prestado el servicio sin ningun contratiempo esta a que los padres han venido suministrando el agua, para la preperacion de los alimentos.

El dia 29 de Abril en hora de la madrugada la manipuladora se le Presento un percance de Salud con su hija, quien la lleva a un centro de Salud, por tal motivo no se presto Servicio el dia 29 de Abril-26

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Ana Herrera	NOMBRE: Jose Montañez C.
CEDULA: 23596682	CEDULA: 1118534255
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:
FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA:	CEDULA:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO** **ACTA DE REUNION**	FO-AF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	JESUS BERNAL PINZON - LA LLANERITA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO**	
						RURAL	
		FECHA DE VISITA	29/04/2026		**HORA INICIO:**	9:30 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**		2945 DE 2025	**HORA DE TERMINACIÓN**	10:15 a. m.	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		**ACTA DE REUNIÓN**		**X**	**DURACIÓN HORAS:**		
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**			**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			

TEMA: VERIFICACION DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LA SEDE LA LLANERITA.

OBJETIVO: Realizar seguimiento, monitoreo y control al programa de Alimentación Escolar- PAE del departamento de Casanare en la sede la Llanerita del municipio de Mani Casanare	**DESARROLLO DE LA REUNIÓN :** Siendo la 9:30 AM se realiza reunión con la docente Aura Herrera docente de la sede la Llanerita, y profesionales de la interventoría. La docente manifiesta que se viene presentando problemas eléctricos

MUNICIPIOS:



Fotografía No. 01	**VERIFICACION DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LA SEDE LA LLANERITA.**



Fotografía No. 02	**VERIFICACION DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LA SEDE LA LLANERITA.**



Fotografía No. 03	**VERIFICACION DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LA SEDE LA LLANERITA.**



Fotografía No. 04	**VERIFICACION DE LA PRESTACION DEL SERVICIO DE ALIMENTACION ESCOLAR EN LA SEDE LA LLANERITA.**

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

I. INFORMACION GENERAL

INSTITUCION EDUCATIVA:	Jesus Bernal Pinzon	ETC:	DEPARTAMENTO DE CASANARE	CIUDAD / MUNICIPIO:	Maní	URBANO (X) RURAL ( )	
SEDE:	La Esperanza	FECHA VISITA:	29/04/2026	HORA INICIO:	7:45 am		
OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO No: 2945 de 2025	VISITA No.	( )	HORA TERMINACIÓN:	8:50 am	
MODALIDAD DEL PROGRAMA:	PS: PREPARADO EN SITIO	( )	RI: RACION INDUSTRIALIZADA	(X)			

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

II. ASISTENTES

No	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	CARGO	TELEFONO
1				
2	Jose Monforca Castañeda	1118534255	Supervisor int.	3112532190
3	Eder Castro R	96.185.560	Interventor	311.5333892.
4				
5				
6				
7				
8				
9				
10				

III. OBJETIVOS DE LA REUNIÓN

Establecer la socialización del proceso de Suministro de raciones industrializadas en las Sedes educativas, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos, la calidad e inocuidad de los alimentos y la correcta ejecución del Programa por parte de los actores involucrados.

IV. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Siendo las 7:45 a.m la Interventoría hace presencia en la I.E Jesus Bernal Pinzon, Sede la Esperanza para Socializar el Programa de alimentación Escolar Ración Industrializada, Siendo un Plan Piloto por parte de la Gobernación Secretaría de Salud, con la posibilidad de que PAE Ración Preparada en Sitio, Si cumple con la infraestructura el Comedor escolar de la Sede educativa, para la próxima vigencia, Se le manifiesta a la Coordinadora Neicy López, por parte de la Interventoría, Profesional de Campo Eder Castro Quintero, la Coordinadora de la Sede educativa Neicy López, manifiesta en los meses anteriores les estaba llegando a la Sede 312 raciones industrializadas y para este mes de abril les bajaron a 212 raciones, que se están quedando sin el complemento alimentario los grados 3º, 4º y 6º, los cuales, son estudiantes que también requieren estos alimentos, Sugerencia que se hizo en la mesa pública. El total de estudiantes que requieren los Complementos alimentarios es de 560 estudiantes.

Educación Casanare — Alimentos Aprender	FORMATO ACTA DE REUNIÓN	FO-AT-AR-07	19/01/2026	Vs. 3

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ACTA DE REUNIÓN

CONTRATO No. 0351 de 2026

V. ACUERDOS Y COMPROMISOS

FIRMA:
NOMBRE: Nelsy Lopez Lopez
CEDULA: 46369135

FIRMA:
NOMBRE: Edgar Castro R.
CEDULA: 96.185.550

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE: Jose Monsalve B.
CEDULA: 1118534233

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

FIRMA:
NOMBRE:
CEDULA:

5833

Educación | CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO ACTA DE REUNION	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE REUNION -EVENTOS O CAPACITACIONES

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

INFORMACION GENERAL

LUGAR DE REUNIÓN	I.E JESUS BERNAL PINZON	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO RURAL	X
		FECHA DE VISITA	29/04/2026		HORA INICIO:	7:45 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	8:50 a.m	
REGISTRO FOTOGRÁFICO PARA ACTA DE:		ACTA DE REUNIÓN	X		DURACIÓN HORAS:	1:05	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			X	

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

OBJETIVO: Analizar y socializar las novedades relacionadas con la calidad de los componentes de Raciones Industrializadas suministradas en el programa de alimentacion escolar PAE Departamental, con el fin de identificar no conformidades y establecer acciones correctivas, para garantizar el cumplimiento de parametros de calidad en las entregas a cada uno de los beneficiarios.



Fotografía No. 01	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE NOVEDADES DE CALIDAD DE LOS COMPONENTES RACION INDUSTRIALIZADA



Fotografía No. 02	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE NOVEDADES DE CALIDAD DE LOS COMPONENTES RACION INDUSTRIALIZADA



Fotografía No. 03	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE NOVEDADES DE CALIDAD DE LOS COMPONENTES RACION INDUSTRIALIZADA



Fotografía No. 04	DESARROLLO DE LA REUNION SOBRE NOVEDADES DE CALIDAD DE LOS COMPONENTES RACION INDUSTRIALIZADA

Visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 modalidad (RI)

5834

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

UNIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				
Fecha de la visita:	16/4/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:	51		9:00 a.m	10:00 a.m	Támara

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	I.E Arturo Salazar Mejía Sede Principal			Facil acceso	X	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehículo	Camioneta		
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad	—	Placa del vehículo	—		

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche entera UHT	Recreo	NA	060	18/06/2026	C	C	C	C	NA
Mezcla con sabor de chocolate	Finata	NA	06/04/26	25/04/2026	C	C	C	C	NA
Pera		NA	NA	NA	C	C	C	C	NA

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	C
Porcentaje de cumplimiento (%)		84,62 %

Observaciones

Se evidencia cumplimiento del menú # 4, Semana 1

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Ester Castro C	Nombre: Leidy Yamile Pardo.
Documento: 96.185.550	Documento: 1121857632.
Cargo y tel: Profesional de Campo 311 5333592	Cargo y tel: Docente Preescolar. 3143894885

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

20

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Tauara			
Fecha de la visita:	16/04/2026	Institución educativa:	Arturo Salazar Mejia				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Arturo Salazar Mejia - Principal				
Tipo de Complemento:	INDUSTRIALIZADA	No de servicios:	51	No de manipuladoras:	0	No de días de prestación:	51.

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1786ml	2000ml	C
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2040g	900g	NC
6	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)	8 Ud	8 Ud	C
Porcentaje de cumplimiento:				83.3%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Corresponde al mes de Abril/2026

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Esther Castro G	Nombre: Leidy Yamile Pardo B.
Documento: 46.789.950	Documento: 1118537632.
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Docente Preescolar

51

5836

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO_SALAZAR_MEJIA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	ARTURO_SALAZAR_MEJIA	FECHA DE VISITA	16/04/2026		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

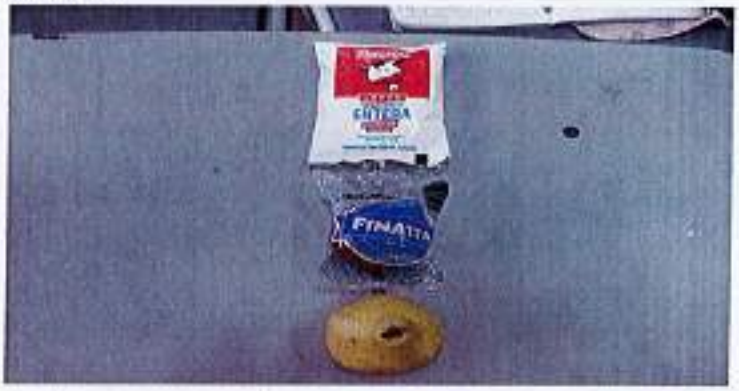
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Componente_nutricional

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

82

5837

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDEUMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				
Fecha de la visita:	16/02/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:	281		10:00am	10:45am	PAZ DE ARIPORO

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	Tecnico Industrial el Palmar - Siete de Agosto			Facil acceso: ✓	Difícil acceso:
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2915/2025	Tipo de vehículo:	-
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad:	—	Placa del vehículo:	—

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche entera UHT	El RECREO				C	C	N.O	C	N.A
Bonde Chips de	FINATTA				C	C	N.O	C	N.A
Snacks									
PERA	Complemento				C	C	N.O	C	N.A

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.O
Porcentaje de cumplimiento (%)		76.92 %

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Lucy Elizabeth Ramirez Gonzalez	Nombre: [illegible] SIERRA MARTINEZ
Documento: 1057593728	Documento: 23914599
Cargo y tel: Profesional Interventoria	Cargo y tel: Coordinadora Primaria

Educación Alimentos CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-SF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2020

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_INDUSTRIAL_EL_PALMAR	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	SIETE DE AGOSTO	FECHA DE VISITA	16 04 2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:40 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

5340

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:	16/04/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:	39		10:00 am	10:30 am	TAMARA

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	ARTURO SALAZAR MESIA - HORACIO PERDOMO	Facil acceso	✓	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehiculo	—
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad:	—	Placa del vehiculo	—

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Leche Entera	Recreo	N.O	060	18/06/2026	C	C	C	C	—
Muffin. chis chocolate	Finatta	—	06/04/26	29/04/2026	C	C	C	C	-
PERA	-	N.A	N.A	N.A.	C	C	C	C	-

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

N°	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo)	NC
	Porcentaje de cumplimiento (%)	76.92%

Observaciones

Firma de AC. Menú Desc.
24 143 690 → Soporte aprob. (Amecer).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayelu Bustos	Nombre: Mery D. Gaona
Documento: 1118 344 67	Documento: 40 377 [illegible]
Cargo y tel: Prof. Interv.	Cargo y tel: Docente

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAMARA		
Fecha de la visita:	16042026	Institución educativa:	ARTURO SALAZAR MEJIA				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	HORACIO PERDOMO				
Tipo de Complemento:	INDUSTRIALIZADA	No de servicios:	34	No de manipuladoras:		No de días de prestación:	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
3	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1. 2000L	1. 2000L	C
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	1. 900g	1. 900g	C
6	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)	8 Unidades	8 unidades	C
				50 %

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nelson Bustos Romero	Nombre: Gilma del Carmen Ocoro
Documento: 1.188544.617	Documento: 34.143.690
Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo: Jefe de Cocina

87

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

5842

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO_SALAZAR_MEJIA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	HORACIO PERDOMO	FECHA DE VISITA	16 04 26		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



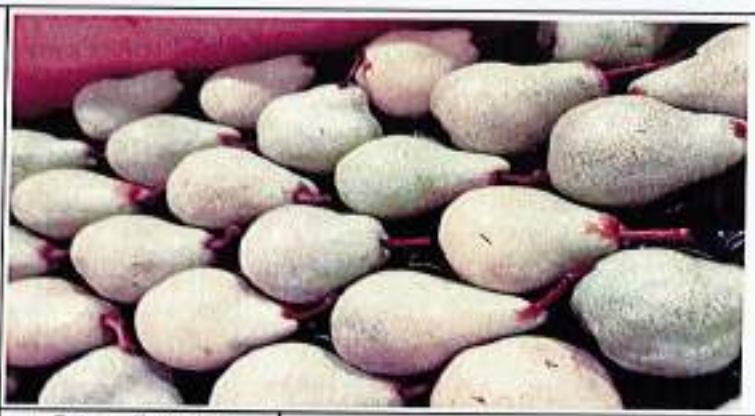
Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

5843





Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION	Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
ítem 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente		ítem 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	
Cumple	X	No cumple		Cumple	X	No cumple	
Observaciones:				Observaciones:			

5844

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:	23/02/26	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de servicios:			7:40	1:30pm	Villanueva

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	Nuestra Señora de los Dolores de Manare Sede El Paraiso			Facil acceso	X	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2045/2025	Tipo de vehículo	—		
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad:	—	Placa del vehículo	—		

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Yogurt UHT	Reyno	NA	L702	30/07/26	C	C	C	C	NO
Jugo de Naranja	Fiesta	NA	210426	30/04/26	C	C	C	C	NA
Pera nacional	Comercializ	NA	—	—	C	C	C	C	NA

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NC
Porcentaje de cumplimiento (%)		75 % Aceptable

Observaciones:

A la fecha el operador no ha entregado elementos de aseo

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Edel Castro Q	Nombre:	Victor Martinez
Documento:	96.186.550	Documento:	1.121.836.832
Cargo y tel:	Profesional de campo 3115373892	Cargo y tel:	Rector C 3138900897

90

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Villanueva			
Fecha de la visita:	23042026	Institución educativa:	Nuestra Señora de los Dolores de Manare Sede El Paraiso				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	El Paraiso				
Tipo de Complemento:	INDUSTRIALIZADA	No de servicios:	136	No de manipuladoras:	0	No de días de prestación:	5

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
3	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
4	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (1,7 litros mensuales por cada 100 cupos)	3604ml	0	NC
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (2,5 kilos mensuales por cada 100 cupos)	5425g	0	NC
6	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)	8Ud	0	NC
Porcentaje de cumplimiento:				0 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Corresponde al mes de abril /2026

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Luis Castro R	Nombre: Victor Martinez
Documento: 96.186.550	Documento: 1121836832
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Rector C.E.M.

91

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES DE MANARE	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	EL PARAISO	FECHA DE VISITA	23/04/2026		HORA INICIO:	10:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

Item 15.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

5847

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE

Fecha de la visita:	23/04/2026	Horario	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Número de servicios:			9:45	10:30	Villanueva

Información general de la visita

Nombre Institución y sede educativa:	Nuestra Señora de los Dolores de Manare Sede Principal			Facil acceso: X	Difícil acceso:
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehículo:	—
Nombre del conductor:	—	Doc. Identidad:	—	Placa del vehículo:	—

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Yogurt UHT	Recreo	NA	L101	30/07/26	C	C	C	C	NO
Observado	Fiesta	NA	110426	30/04/26	C	C	C	C	NA
Pera nacional	Campesino	-	-	-	C	C	C	C	NA

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	NC
Porcentaje de cumplimiento (%)		36,92 %

Observaciones

A la fecha no se ha entregado elementos de aseo por parte del Operador

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Eder Castro R	Nombre:	Brad Salgado C.
Documento:	96.185.659	Documento:	1057410171
Cargo y tel:	Profesional de campo 3116333892	Cargo y tel:	Mantenimiento Loc 3008826391

Secretaría de Educación - Dirección de Cobertura y Calidad - Programa de Alimentación Escolar

93

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Villanueva		
Fecha de la visita:	23042026	Institución educativa:		Nuestra Señora de los Dolores de Manare			
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:		Principal			
Tipo de Complemento:	INDUSTRIALIZADA	No de servicios:	80	No de manipuladoras:	0	No de días de prestación:	5

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
3	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
4	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (1,7 litros mensuales por cada 100 cupos)	1360 ml	0	NC
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (2,5 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2000 g	0	NC
6	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)	8 Ud	0	NC
				0 %

Porcentaje de cumplimiento:

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Corresponde al mes de Abril 2026

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edwar Pinzon C	Nombre: Brad Salgado C.
Documento: 96.785.660	Documento: 1057450477
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Mantenimiento.

94

Educación Aprende	CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	NUESTRA SEÑORA DE LOS DOLORES DE MANARE	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO RURAL	X PRINCIPAL
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA	23/04/2026		HORA INICIO:	9:45 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	





Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION	Fotografía No. 02	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 9.El rotulado del empaque primario cumplen con las condiciones estipuladas en la normatividad vigente		Item 10.El cierre de los empaques primarios y empaque secundario (si aplica) se encuentran en perfecto estado.	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	





Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION	Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 12.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura).		Item 13.Los componentes del complemento garantizan las condiciones de inocuidad (sin fecha caducada, presunto moho u hongo, abombamiento, etc.)	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	

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



Fotografía No. 05	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 14.Los componentes ensamblados no presentan daño mecánico (afectados por la máquina o proceso de ensamble), deteriorando su apariencia.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografía No. 06	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION
Item 16.El operador realiza la entrega de todos los componentes del refrigerio escolar de acuerdo al menú programado.	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				
Fecha de la visita:	29/04/2026	Horario:	Inicio	Terminación	MUNICIPIO
Numero de cercitos:			7:45am	9:00am	Mani

Información general de la visita

Nombre institución y sede educativa:	Jesus Bernal - La esperanza			Facil acceso	X	Difícil acceso	
Nombre del Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios:	2945/2025	Tipo de vehículo			
Nombre del conductor:		Doc. Identidad:		Placa del vehículo			

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

Personal Manipulador

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

Condiciones de transporte y Recepción

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

Componentes entregados a la Sede Educativa

Componente	Proveedor	Fecha fabricación	Lote	Fecha vencimiento	Color	Olor	Sabor	Textura	Temp.
Yogurt bHT	Recreo	3 N.O	102	30 Jul 26	\	\	\	\	
Muffin sabor NJ	Huerto	N.O	18/04/26	07-06-26	\	\	\	\	
Manzana Roja		NA	NA	NA	\	\	\	\	

Participación ciudadana

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

Obligaciones contractuales

N°.	Variables	Calificación
21	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida (Formato anexo check list elementos de aseo).	N.C
	Porcentaje de cumplimiento (%)	75 %

Observaciones

Se realiza Verificación Semana 1 Menú N° 3

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Jose Montañez	Nombre:	Nelsy Lopez Lopez
Documento:	1118534755	Documento:	46360185
Cargo y/o Dependencia:	Supervisor	Cargo y/o Dependencia:	Coordinadora
			3133749440

97

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Mani		
Fecha de la visita:	29/04/2026	Institución educativa:	Jesus Bonal Pinzon				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	La Esperanza				
Tipo de Complemento:	INDUSTRIALIZADA	No de servicios:	212	No de manipuladoras:		No de días de prestación:	5

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (1,7 litros mensuales por cada 100 cupos)	3604	400 ml	C
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (2,5 kilos mensuales por cada 100 cupos)	5.300 gr	0	N.C.
6	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)	8	8	C
Porcentaje de cumplimiento:				83.33%

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Se realizo Visita tecnica de control y seguimiento a los elementos de aseo en la sede La esperanza.

1 No se entrega detergente en polvo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montañez C.	Nombre: Nancy Lopez Lopez
Documento: 1118534255	Documento: 46360185
Cargo: Supervisor UT	Cargo: Coordinadora

98

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS_BERNAL_PINZON	MC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	X
						RURAL	
SEDE	LA ESPERANZA	FECHA DE VISITA	29/04/2026		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2045 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a. m.	



Fotografía No. 01	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	CONDICIONES_DE_TRANSPORTE_Y_RECEPCION

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

Cumple		No cumple	X

Observaciones:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Componente_nutricional
Fruta entera	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 06	Almacenamiento
Ítem 25. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 07	Almacenamiento
Ítem 26. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 08	Almacenamiento
Ítem 27. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

Visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo del 01 al 30 de abril de 2026 - modalidad (RPS)

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	06 / 04 / 2026	Hora inicio:	09:55 am	Institución educativa:	Luis María Jiménez		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	11:00 am	Sede educativa:	El Cuajmaro		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	19

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acción de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 28/01/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	0	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NO	Actividad sujeta al Cronograma del operador UT PAE Casanare 2026
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 05/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

5888

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:		96,43		%
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

	Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.	Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	Y	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana # 2 Menú # 6

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en sitio del PAE, en la I.E Luis María Jiménez, sede El Guaimaro del Municipio de Aguazul, donde se evidenció lo siguiente:

1. Se cumple con lo planeado en la Semana #2. Menú #6, en lo relacionado con las cantidades de materias primas.
2. Se evidencia que la manipuladora de alimentos, responsable de las preparaciones cumple con las normas de B.P.M en las áreas del Comedor escolar y las condiciones higiénico Sanitarias, como también con los registros diarios del plan de saneamiento.
3. Se requiere, realizar la actividad de lavado y desinfección del tanque de agua por parte del Operador UT PAE Casanare 2026.
4. Se observa en el alistamiento de materia prima del Menú #6, Semana #2, cumple cumplimiento al ciclo de menú

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edwin Edgar Castro B	Nombre: María Amelia Parra
Documento: 96.185.550	Documento: 24228130
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: manipuladera
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Yully Concha Torres.	Nombre:
Documento: 1118539719	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo SED.	Cargo:

104

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	**EL GUAIMARO**
						RURAL	**X**
SEDE	EL GUAIMARO	**FECHA DE VISITA**	6/04/2026		**HORA INICIO:**	9:55 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

ítem 25. Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y ontinua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de ontaminación.

Cumple	X	No cumple	
bservaciones:			



Fotografía No. 10	Verificación_de_implementos_de_aseo

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita:	06 / 04 / 2026	Hora inicio: 8:30 am	Institución educativa:	Jorge Elicer Gaitán	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 9:40am	Sede educativa:	El Guineo	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	15

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

Plan de saneamiento		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión ,	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 22/01/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	0	No cuenta con los recipientes adecuados para la separación de los residuos
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NO	Actividad Sujeta al Cronograma del operador UT PAE Casanare 2026
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NA	No cuenta con tanque de nivel

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

5863

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			96 %
Concepto Técnico	~~Muy bueno~~	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana #2 Menú #6

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en sitio del PAE en la I.E Jorge Eliecer Gaitan, Sede El Guineo del Municipio de Aguachal, donde se evidencio lo siguiente:

1. Se cumple con lo planeado en la Semana #2, Menú #6, en lo relacionado con las cantidades de materias primas.
2. La persona manipuladora de alimentos cumple con las normas de BPM y de higiene en las diferentes áreas del Comedor Escolar, como también con registros diarios contemplados en el plan de Saneamiento.
3. Se requiere realizar por parte del Operador UT PAE Casanare 2026, la actividad de lavado del tanque de Sierra de agua potable.
4. Se evidencia el alistamiento de la materia prima del Menú #6, Semana #2, dando Cumplimiento al Ciclo de Menú.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro Q	Nombre: Arangela ovella Pulido
Documento: 96.185.550	Documento: 60.333005
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Cocinera.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Marly Sirley Conector T.	Nombre:
Documento: 1118539719	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo SED.	Cargo:

109

5864

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2025**

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	_JORGE_ELIECER_GAITAN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	EL GUINEO	**FECHA DE VISITA**	6/04/2026		**HORA INICIO:**	8::30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:40 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas
Item 6. Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas
Item 7. Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas)	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos
Item 12. Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

Educación Aprende	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Item 15. Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

5866

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita:	06	04	2026	Hora inicio: 11:36am	Institución educativa:	Luis María Jiménez	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 1:45 pm	Sede educativa:	Luis María Jiménez - Principal	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	491

	Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 18/03/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NA	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 27/03/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

112

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (0) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana #3 Menú #6

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en Sitio del PAE, en la I.E Luis María Jiménez. Sede Principal del Municipio Aguazul, donde evidencio lo siguiente:

1. Se cumple con lo planeado en la Semana 2, Menú #6 en sus componentes, y características Organolépticas
2. Se reciben observaciones por parte de las manipuladoras del Comedor escolar sobre la Calidad del arroz que está llegando muy partido, no rinde y con y con partículas no propias del producto, Marca CABRESTERO, fabricado por DALIMAR SAS
3. El personal manipulador de alimentos, cumplen con las B.P.M y las condiciones higiénico Sanitarias para las preparaciones de los alimentos y prestar un buen Servicio.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro Q	Nombre: Isabella Torres Martinez
Documento: 96.185.550	Documento: 33645046
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	06/04/2026	Institución educativa:	Luis María Jiménez		
Operador:	U/T PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Luis María Jiménez - Principal		
Contrato de pretación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	491

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Semana #2, Menú #6 C Pollo asado, Arroz con fideos, Relito de queso, Ensalada dulce con crema de leche, Jugo de piña, Agua potable)				
Intercambios	Alimento:	—			
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

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

Observaciones

Se evidencia cumplimiento de la entrega de los componentes del Menú # 6. Sin desviaciones en sus caracteristicas organolépticas, gramajes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre:	Edgar Castro C	Nombre:	Yaslenis Rojas Mora
Documento:	96.185.550	Documento:	33645046
Cargo:	Profesional de Campo	Cargo:	Economa

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03
CODIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: Aguazul

Fecha de la visita: 06/04/2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 2 | Institución educativa: Luis María Jiménez | Sede educativa: Luis María Jiménez - Principal | Modalidad: 491 | Tipo de Complementación: | Almuerzo

Operación: UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios No: 2026-2000

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso reportado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	No cumple	Sabor: Cumple	No cumple	Olor: Cumple	No cumple	Textura: Cumple	No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	No cumple
Pollo asado	Pollo asado	C		40g	44g	45g	43g	40g	C		C		C		C		C											C	
Arroz con fideos	Arroz con fideos	C		101g	108g	122g	110,3g	90g	C		C		C		C		C											C	
Palito de queso	Palito de queso	C		134g	105g	121g	120g	105g	C		C		C		C		C											C	
Ensalada dulce con crema de leche	Ensalada dulce con crema de leche	C		84g	86g	98g	89g	65g	C		C		C		C		C											C	
Jugo de piña	Jugo de piña	C		221g/ml	225/ml	226/ml	224/ml	200/ml	C		C		C		C		C											C	
Agua potable	Agua potable	C		244/ml	232/ml	250/ml	242/ml	200/ml	C		C		C		C		C											C	

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

Observaciones:

Se realiza verificación en lo relacionado con los pesos de los componentes del Menú #6, el cual da como resultado en cumplimiento; al igual los características organolépticas se evidencian dentro de los parámetros.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Eder Castro B	Nombre: Jubladytorre M.	Nombre:
Documento: 96.185.557	Documento: 33645046	Documento:
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economa	Cargo:

911

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	LUIS MARIA JIMENEZ-PRINCIPAL	**FECHA DE VISITA**	6/04/2026		**HORA INICIO:**	11:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:30 p.m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:			

Educación Alimentos	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

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

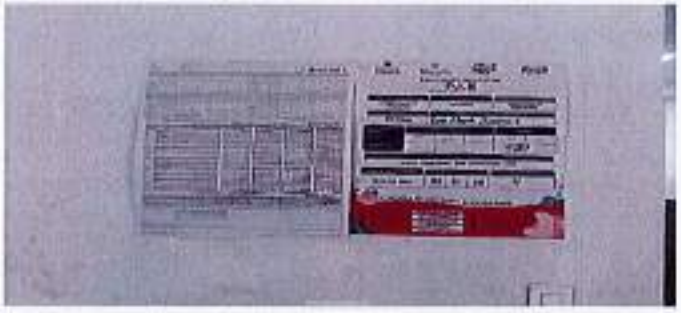
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución

Item 30. Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

					
Muestra 1.	Componente_nutricional	**Muestra 2.**	Componente_nutricional	**Muestra 3.**	Componente_nutricional
Alimento proteico		Alimento proteico		Alimento proteico	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 4.		**Muestra 5.**	Componente_nutricional	**Muestra 6.**	Componente_nutricional
Cereales		Cereales		Cereales	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 7.	Componente_nutricional	**Muestra 8.**	Componente_nutricional	**Muestra 9.**	Componente_nutricional
Cereales		Cereales		Cereales	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 10.	Componente_nutricional	**Muestra 11.**	Componente_nutricional	**Muestra 12.**	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple				

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Muestra 10.	Componente_nutricional	Muestra 11.	Componente_nutricional	Muestra 12.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple				



Muestra 13.	Componente_nutricional	Muestra 14.		Muestra 15.	Componente_nutricional
Agua en bolsa		Agua en bolsa		Agua en bolsa	
Calificación	Cumple				
Muestra 16.	Componente_nutricional	Muestra 17.	Componente_nutricional	Muestra 18.	Componente_nutricional
Agua en bolsa		Agua en bolsa		Agua en bolsa	
Calificación	Cumple				



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	07 / 04 / 2026	Hora inicio:	10:00 am	Institución educativa:	La Turua		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	11:00 am	Sede educativa:	San Rafael		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	12

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	El angeo de la ventana área de la estufa esta rota
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 24/01/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	0	No se cuenta con las bolsas de colores para la separación de los residuos
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NO	Actividad sujeta al Programa del Operador UT PAE Casanare 2026
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 04/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 92 %

Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana # 2 Menú # 7

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en sitio del PAE, en la I.E la Turúa, Sede San Rafael del Municipio Aguazul, donde se evidenció lo siguiente:

1. Se requiere cambiar el tapete en Ventana área de estufa, la cual se encuentra rota, lo que permite el ingreso de insectos y voladores, causando posibles contaminaciones.
2. La Sede en el comedor escolar no cuenta con las bolsas de colores para la separación de residuos y poder cumplir con el Plan de Saneamiento básico.
3. No se realiza actividad de toma de gramajes de los componentes del Menú # 7, debido a que no se alcanza a las preparaciones, por desplazamiento a otra Sede para Visita técnica.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro C	Nombre: Elsa Nubia patiño Garcia
Documento: 96.185.550	Documento: 1116543788
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economa.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA_TURUA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	**EL GUAIMARO**
						RURAL	**X**
SEDE	SAN_RAFAEL	**FECHA DE VISITA**	7/04/2026		**HORA INICIO:**	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

5880

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	NUNCHÍA	
Fecha de la visita:	07	04	2026	Hora inicio: 8:40am	Institución educativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 9:40am	Sede educativa:	LA LIBERTAD	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	29

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) – N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 30/03/26	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 30/03/26 (Calificar cuando aplique).	1	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

126

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (0) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	Y	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					MENU N 7 SEMANA 2

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica, por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa La Ulerta de la I.E Salvador Camacho Roldan del municipio de Nunchia, donde se verifica condiciones de operación ración preparada en sitio

-Se verifica, materia prima almacenada, alcenzado buen estado de los mismos cumplen con las condiciones de calidad en las cantidades reportadas en remisión.

-Manipuladora de alimentos cumple con las B.P.M.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Sandra Ramirez Corredor	Nombre: Carmen Helena Gonzalez
Documento: 1057587328	Documento: 1120472154
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Marly Sirley Corredor T.	Nombre:
Documento: 1118539914	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo SED.	Cargo:

5883

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR_CAMACHO_ROLDAN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO** **RURAL**	 X
SEDE	LA_LIBERTAD	**FECHA DE VISITA**	07 04 2026		**HORA INICIO:**	8:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:40 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	30-03-26		



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	4/06/2026		

129

Educación Alcaldía Apoyando	CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 18. Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

5885

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	07	04	2026	Hora Inicio:	8:00 AM	Institución educativa:	La Yuruа		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	9:30 PM	Sede educativa:	Constructivista Upamena		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos	X	No de servicios:	18

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 23-01-2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	0	Falta por lavado, lo a lavado un padre
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 6 - Abril - 2026 (Calificar cuando aplique).	1	

131

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de Implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:				96.55 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%		Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2 Menu 7.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a la condiciones de operacion de la modalidad de atencion preparado en sitio de programa de alimentacion escolar en la sede Constructivista La Upamena de la IE La Tulia del municipio de Aguazul, se observa lo siguiente;

1. El operador no a realizado lavado de tonque aereo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
		Flor Suarez.
Nombre:	Jose Montañez C.	Nombre: Flor Esther Suarez. R.
Documento:	1118534255	Documento: 1116548617.
Cargo:	Supervisor int.	Cargo: Mani. Pulu Jora.
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

5888

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA_TURUA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CONSTRUCTIVISTA_LA_UPAMENA	FECHA DE VISITA	7/04/2026		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Abastecimiento_de_agua

Item 14. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

5840

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	NUNCHÍA		
Fecha de la visita:	07	04	2026	Hora inicio:	11:00 am	Institución educativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	1:00 pm	Sede educativa:	LA CAPILLA		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	32

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que porgan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Instalar angeo en ventana superior de la puerta de ingreso del área de preparación
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 05-04-2026 (Calificar cuando aplique).	1	

136

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

3892

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRF5-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			93.10 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	~~Bueno~~	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	y	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					MENU N 7 Semana 2

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica por parte de Interventoria al restaurante escolar donde se verifica condiciones de operacion durante la prestación del Servicio.

Se observa agua con turbidez color amarillo, no cumple con las caracteristicas organolepticas, Manifiesta que el agua que utiliza para las preparaciones del jugo es suministrada a través de acueducto.

Materia prima almacenada, cumple con las condiciones de calidad, aptas para las preparaciones establecidas de la semana segun ciclos de menu.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Dominguez Cordero	Nombre: Gina Marcela Vega Tuay
Documento: 1065587328	Documento: 1775865879
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipulador de Alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

138

Educación Familias | CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR_CAMACHO_ROLDAN	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO RURAL	 X
SEDE	LA_CAPILLA	FECHA DE VISITA	07 04 2026		HORA INICIO:	11:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:00 p. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Instalar Angeo en ventana superior de puerta de ingreso al área de ingreso.		



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación Floridablanca | Gobernación de Santander	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

5895

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	07 04 2026	Hora inicio:	11:35am	Institución educativa:	La Tyrúa		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	1:15pm	Sede educativa:	El Salitre		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	36

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 23/01/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	0	No cuenta con bolsa de colores para la separación de los residuos
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 23/01/2026 (Calificar cuando aplique).	1	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

141

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

5897

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	96.77 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana #2 Menú #7

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención Preparado en sitio del PAE, en la I.E. La Turúa, Sede Salitre, del Municipio Aguazul, donde se evidenció lo siguiente:

1. El Comedor escolar no cuenta con las bolsas de colores para la recolección de los residuos generados en las preparaciones.
2. Se cumple con el Menú planeado #7, Semana #2, y se observa buenas características organolépticas de cada uno de los componentes del Menú.
3. El personal manipulador cumple con las B.P.M y requisitos higiénico Sanitarios Segun normatividad vigente del Min Salud

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro R	Nombre: Oralinda Romero M
Documento: 91.186.650	Documento: 24228216
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

143

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	07042026	Institución educativa:	La Turúa Salitre		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:			
Contrato de pretación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	36

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Semana #2, Menú #7 (Carne en bistek, Arroz blanco, Yuca cocida, Ensalada Col (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa), Jugo de mango, colado de avena)				
Intercambios	Alimento:	-			
	Motivo del intercambio	-	Fecha:	-	Autorizado por: -

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

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

Observaciones

Se evidencia cumplimiento en la entrega del Menú #7.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro C	Nombre: Orolinda Romero M
Documento: 96.185.550	Documento: 24223216
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Ecónoma

144

5894

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CODIGO: FO-AT-VR-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	07/04/2026	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria 1	Institución educativa:	La Turúa	Sede educativa:	Salitre
Operador:	IT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios No.				No Servicios	36

Tipo de Complemento: Almuerzo

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso especifico											T (°C)			T (°C)			T (°C)				
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen			Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple		Cumple	No cumple		Cumple	No cumple		Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne en Bisteck	Carne en Bisteck	C		40g	46g	42g	42,6g	35g	C		C		C		C		C											C	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	C		61g	55g	54g	56,6g	52g	C		C		C		C		C											C	
Yuca Cocida	Yuca Cocida	C		82g	80g	86g	82,6g	70g	C		C		C		C		C											C	
Ensalada sol (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa)	Ensalada sol (Repollo, zanahoria rallada, cebolla y mayonesa)	C		64g	61g	72g	65,6g	60g	C		C		C		C		C											C	
Jugo de mango	Jugo de mango	C		259 ml	246 ml	225 ml	243,3 g	200 ml	C		C		C		C		C											C	
Colada de avena	Colada de avena	C		130 ml	136 ml	145 ml	137 g	120 ml	C		C		C		C		C											C	

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

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

Se realiza verificación en cuanto a los pesos de los componentes correspondientes al Menú #7, en lo cual da como resultado, cumplimiento, al igual las características organolépticas se evidencian dentro de parámetros. La manipuladora manifiesta que utilizó 380g de leche en polvo, para la preparación de la colada de avena.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Eder Castro G	Nombre: Oralinda Ramos Ll	Nombre:
Documento: 96.185.550	Documento: 24283876	Documento:
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Cocinera	Cargo:

145

5900

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LA_TURUA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO** **RURAL**	 X
SEDE	EL_SALITRE	**FECHA DE VISITA**	7/04/2026		**HORA INICIO:**	11:35 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:15 p.m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:			

Educación Florencia | Gobernación de Casanare |	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

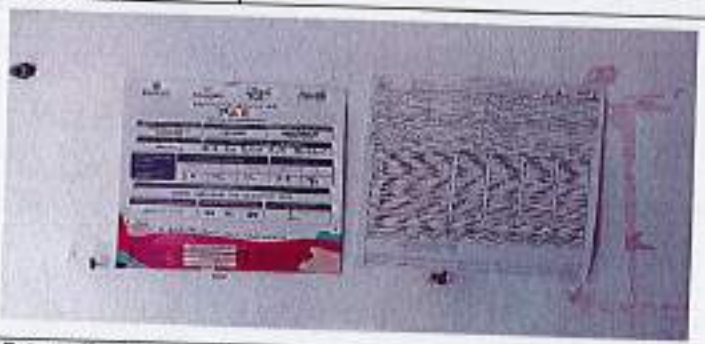
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple		No cumple	X
servaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

					
Muestra 1.	Componente_nutricional	**Muestra 2.**	Componente_nutricional	**Muestra 3.**	Componente_nutricional
Alimento proteico		Alimento proteico		Alimento proteico	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 4.		**Muestra 5.**	Componente_nutricional	**Muestra 6.**	Componente_nutricional
Cereales		Cereales		Cereales	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 7.	Componente_nutricional	**Muestra 8.**	Componente_nutricional	**Muestra 9.**	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 10.	Componente_nutricional	**Muestra 11.**	Componente_nutricional	**Muestra 12.**	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple				

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Muestra 10.	Componente_nutricional	**Muestra 11.**	Componente_nutricional	**Muestra 12.**	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple				



Muestra 13.	Componente_nutricional	**Muestra 14.**		**Muestra 15.**	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos		Leche y productos lacteos		Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple				
Muestra 16.	Componente_nutricional	**Muestra 17.**	Componente_nutricional	**Muestra 18.**	Componente_nutricional
Agua en bolsa		Agua en bolsa		Agua en bolsa	
Calificación	Cumple				



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

5904

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	NUNCHIA	
Fecha de la visita:	07	04	2026	Hora inicio: 10:00am	Institución educativa:	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 11:00am	Sede educativa:	PUERTO PAYERO	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	5

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

150

5905

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

151

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2 menú #7

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita técnica a la institución educativa Salvador Camacho Roldan Sede Puerto Payero con el fin de verificar las condiciones higienico Sanitaria y prestación de servicio

* Se verifica materia prima en buenas condiciones de calidad y con fechas de Vencimiento vigente.

* Se observa áreas limpia y en orden

* Se observa agua con turbidez, color amarillo, no cumple con las caracteristicas organolépticas, manipuladora manifiesta que el agua que utiliza para las preparaciones del Jugo es sometida a procesos de ebullición

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Bustos	Nombre: *Alix Sunad ostin Jaya
Documento: 1,113 544617	Documento: *1118532482
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: * Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre: Marly Conedor Torres.	Nombre:
Documento: 111 85 39719.	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo SED.	Cargo:

152

5907

Educación Alimentación Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES**		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0361 DE 2025**

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SALVADOR_CAMACHO_ROLDAN	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	PUERTO_PAYERO	**FECHA DE VISITA**	07 04 26		**HORA INICIO:**	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:00 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y los registros son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

Educación Alcaldía Yopal | Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESE	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



UT PAE CASANARE 2020

Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

5909

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tamara		
Fecha de la visita:	08 (DD)	04 (MM)	2026 (AAAA)	Hora inicio: 9:30 AM	Institución educativa:	Arturo Salazar mejia	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 10:30 AM	Sede educativa:	San José la victoria	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	8

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Allegar formatos a la sede.
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Allegra formatos de control a la sede.
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Allegar formato
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NA	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 5-04-2026 (Calificar cuando aplique).	1	

155

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de Implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		89,66 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2 Menu B

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de Operacion de la modalidad de atencion preparado en sitio de Programa de alimentacion escolar en la IE Arturo Salazar mejia Sede la San Jose la Victoria del municipio de Tamesis Se observo lo siguiente:

1. En el restaurante no se cuenta con formatos para diligenciar sin embargo, los registros de los anteriores meses se encuentran diligenciados.

2. Se Verifica cumplimiento de menu programado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Monteño C.	Nombre: Maria Victoria Ruiz
Documento: 1118534255	Documento: 24 743 702
Cargo: Supervisor Int.	Cargo: Rector
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación Primero | CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO_SALAZAR_MEJIA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	SAN_JOSE_LA_VICTORIA	FECHA DE VISITA	8/04/2026		HORA INICIO:	9:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	anejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquido

Item 11. El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Educación Arauca Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

5914

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	08 04 2026	Hora inicio: 8:35am	Institución educativa:	Caviotas	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 9:60 a.m	Sede educativa:	Onesimo Adán Soler	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	33

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

160

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2018	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana					Semana #2 Menú #8

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en sitio del PAE, en la I.E las Gaviotas, Sede Onesimo Adan Soler del Municipio de Maní, evidenciándose lo siguiente:
1. Las materias primas se encuentran en buena calidad, Rotulado, lotes y fechas de vencimiento dentro de la normatividad vigente, lo cual garantiza las condiciones de Servicios optimizados.
2. Las diferentes áreas del Comedor Escolar se encuentran en buenas condiciones higiénico Sanitarias para mujeres las preparaciones de los alimentos
3. El personal manipulador de alimentos cumple las B.P.M y requisitos higiénicos de la normatividad vigente legal

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro G	Nombre: Derly Avila.
Documento: 96.185.560	Documento: 23726452.
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Manipuladora.
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación Apredar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	IESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO / RURAL	EL GUAIMARO / X
SEDE	ONESIMO_ADAN_SOLER	FECHA DE VISITA	8/04/2026		HORA INICIO:	8:35 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:50 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

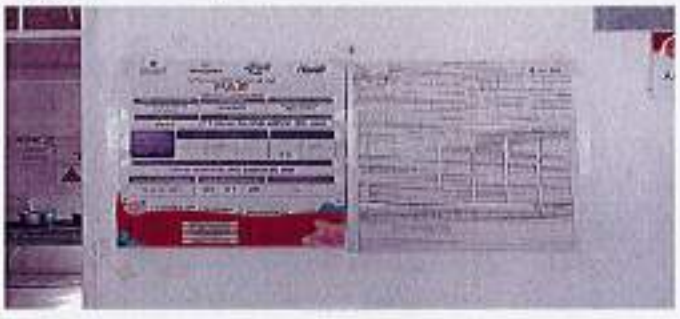


Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	MANÍ	
Fecha de la visita:	08 / 04 / 2026	Hora inicio: 8:30 AM	Institución educativa:	SANTAS	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 10:00 AM	Sede educativa:	EL AMPARO	
Contrato de prestación de servicios No.	2345 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	18

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

165

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			84.62 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2 menú 8

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria al restaurante escolar de la sede educativa El Amparo del municipio de Moni, con el fin de verificar condiciones de operación del PAE.

-Materia prima almacenada (frutas, abarrotes, proteina y verduras) cumplen con las condiciones de calidad y cantidad optimas para las preparaciones de la semana.

-Ventanas en malla y puerta de ingreso del área de preparación con barrera de protección, instalar dragos para evitar ingreso de plagas.

-Realizar mantenimiento a estufa domestica en fogones, uso de lavaplatos en mal estado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: "Erika Patricia Fuentes"
Documento: 1054587329	Documento: "1104378463."
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: "economa."
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN	GAVIOTAS	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBAN**	
						RURAL	X
SEDE	EL_AMPARO	**FECHA DE VISITA**	08 04 2026		**HORA INICIO:**	8:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:	Ventanas área de preparación sin barreras de protección		



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquido

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

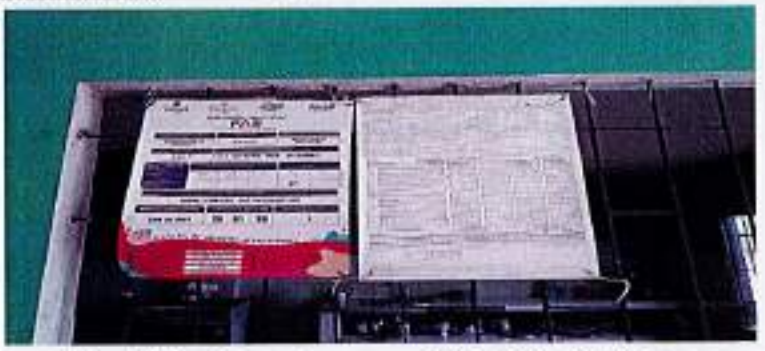
Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	08	04	2026	Hora inicio: 11:00am	Institución educativa:	Gaviotas	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 1:00 pm	Sede educativa:	Gaviotas- Principal	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	117

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Las Ventanas de cocina no cuenta con angeos Requiere su instalación
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 24/01/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	0	No cuenta con canecas adecuadas, sin tapas y sin bolsas de colores
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con éstos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NO	Actividad sujeta al Cronograma del operador UT PAE Casanare 2026
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07/04/2026 (Calificar cuando aplique).	0	El tanque presenta filtraciones, se encuentra fuera de servicio. Requiere mantenimiento

5925

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2019	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

171

5926

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:				90 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana # 2 Menú #8

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparada en sitio del PAE, por la I.E Gaviotas, Sede Principal del Municipio de Maní, evidenciándose lo siguiente:
1. Las materias primas cumplen en calidad en sus características sensoriales, Rotulado, Fechas de Vencimiento, lote y Cantidades para los Servicios autorizados
2. Las diferentes áreas se encuentran en buenas condiciones higiénico sanitarias para las preparaciones de los alimentos.
3. El Personal manipulador cumple con las B.P.M y Requisitos higiénicos de la normatividad vigente del Min. de Salud.
4. El tanque de Opinel de almacenamiento de agua, se encuentra fuera de Servicio por Filtración, Requiere mantenimiento. Están utilizando un pimpa plástica para la recolección de agua y lavar los lavados.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Cano R	Nombre: Jessica Daniela Lopez
Documento: 96 185.650	Documento: 1117804700
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economia
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Casanare Avanzamos Aprender

176

5927

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	08/04/2026	Institución educativa:	Las Gaviotas		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Las Gaviotas - Principal		
Contrato de pretación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	177

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Semana #2, Menú #8 C (Cerdo en cubos, fríjoles guisados, Arroz blanco, Tajadas maduras, Ensalada chilena (Repollo, tomate, cebolla y cilantro), Limonada de panela, Agua potable.				
Intercambios	Alimento:	—			
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Se evidencia cumplimiento de la entrega de los Componentes del Menú #8, Sin desviaciones en sus caracteristicas Organolépticas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro Q	Nombre: Jessica Daniela Lopez
Documento: 91.185.550	Documento: 1123804700
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economia

173

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VR-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACIÓN DE CASANARE | Municipio: Maní

Fecha de la visita: 08/04/2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar | Institución educativa: Los Gaviotas | Sede educativa: Los Gaviotas-Principal | Tipo de Complemento: | Almuerzo

Operador: UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios No.: | Días de visita: | No. Servicios: 117

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/volumen	muestra 2 Peso/volumen	muestra 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	No cumple	Sabor: Cumple	No cumple	Olor: Cumple	No cumple	Textura: Cumple	No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	No cumple
Cerdo en cubos	Cerdo en cubos	C		33g	37g	35g	35g	30g	C		C		C		C		C											C	
Frijoles Sudados	Frijoles Sudados	C		29g	26g	32g	29g	15g	C		C		C		C		C											C	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	C		55g	62g	55g	57,3g	50g	C		C		C		C		C											C	
Tajadas Maduras	Tajadas Maduras	C		57g	62g	67g	60g	57g	C		C		C		C		C											C	
Ensalada chilena (Repollo, tomate, cebolla y cilantro)	Ensalada chilena (Repollo, tomate, cebolla y cilantro)	C		65g	57g	64g	62g	50g	C		C		C		C		C											C	
Limonada de panela	Limonada de panela	C		225 ml	204 ml	211 ml	213,3 g	200 ml	C		C		C		C		C											C	
Agua potable	Agua potable	C		242 ml	237 ml	235 ml	237,3 g	200 ml	C		C		C		C		C											C	

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

Observaciones:

Se realiza verificación en la relacionado con los pesos de los componentes al Menú #8, el cual da Cumplimiento, al igual las características organolépticas se encuentran dentro de los parámetros

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Eder Castro B	Nombre: Jessica Daniela Lopez	Nombre:
Documento: 96.185.550	Documento: 1178043GO	Documento:
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economa	Cargo:

3128

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN	GAVIOTAS	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBAN**	
						RURAL	X
SEDE	GAVIOTAS	**FECHA DE VISITA**	21/04/2026		**HORA INICIO:**	11::15 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:30 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

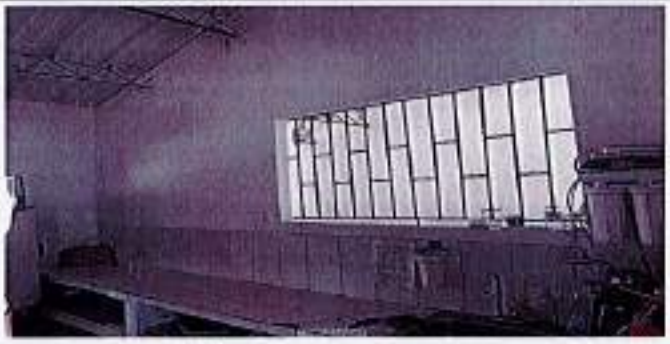
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

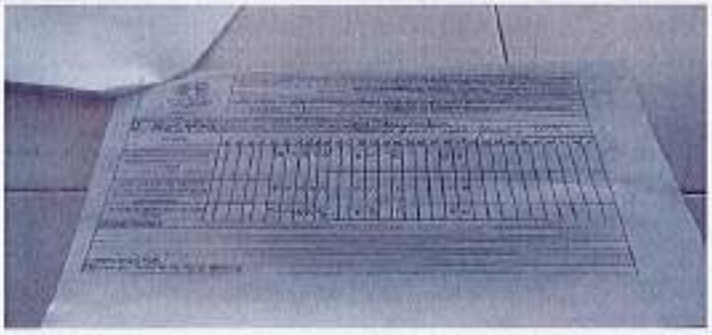
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquido

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquido

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	TAMARA		
Fecha de la visita:	08	04	2026	Hora inicio:	10:40am	Institución educativa:	ARTURO SALAZAR MEJÍA		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	1:00pm	Sede educativa:	SAGRADO CORAZÓN VBAR - CRUZ VERDE		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	26

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	N.O	Sujeto a programación por parte del operador
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Diligenciar Formatos de disposicion de Residuos
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NA	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07/09/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

178

5933

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2025

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		96.43 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					MENU N° 8 SEMANA 2

Observaciones generales de la visita

Se realizó Visita tecnica a la Institución Educativa Arturo Salazar Mejia Sede Sagrado Corazón Vereda Cruz Verde con el Fin de Verificar las condiciones higienico Sanitarias y prestación de Servicio del Restaurante Escolar

*Se Verifico materia prima en buenas condiciones de calidad y con Fechas de Vencimientos vigente para las preparaciones

*Diligenciar Formatos de disposición de Residuos

* Se realiza toma de muestras de alimentos del menu N 8 de Semana 2.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Maydady Bobs	Nombre: Yarladys Avila Cruz
Documento: 1.118544617	Documento: 1006636060
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: manipuladora de Alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

179

5434

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	TAMARA	
Fecha de la visita:	08042026	Institución educativa:	ARTURO SALAZAR MEJÍA		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	SAGRADO CORAZÓN VDA CRUZ VERDE		
Contrato de pretación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	26

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: # 8	CERDO EN CUBOS, FRIJOLES SUDADO, ARROZ BLANCO, TAJADAS MADURAS, ENSALADA CHILENA (REPOLLO, TOMATE, CEBOLLA Y CILANTRO) LIMONADA PANELA Y AGUA POTABLE						
Intercambios	Alimento:	—	—	—	—		
	Motivo del intercambio	—	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda Bustos	Nombre: Yarledy Avila
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1006636060
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: manipuladora de Alimentos

180

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03 | CODIGO: FO-AT-VIN-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DEL CASANARE	Municipio:	TAMARA		
Fecha de la visita:	08 - 04 - 2026	Nivel de escolaridad a verificar: PRIMARIA I	Institución educativa: ARTURO SUAREZ MEJIA	Sede educativa: SAGRADO CORAZON VDA CRUZ VERDE	Tipo de complemento: / Almuerzo:
Operador:	UT FAE CASANARE 2026	Cantidad de preparados de terceros No.	DANE SED:	No Servidos: 26	

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1 Peso/ volumen	muestra 2 Peso/ volumen	muestra 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso especificado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
CERDO EN CUBOS	CERDO EN CUBOS	C	-	34	39	38	37	35g	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
FRIJOLES SUDADO	FRIJOLES SUDADO	C	-	90	84	48	74	24g	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
ARROZ BLANCO	ARROZ BLANCO	C	-	84	87	87	86	70g	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
TAJADAS MADURAS	TAJADAS MADURAS	C	-	56	75	65	65	65g	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
ENSALADA CHILENA	ENSALADA CHILENA	C	-	60	59	65	61	60g	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
LIMONADA PANELA	LIMONADA PANELA	C	-	218	221	217	218	200 ml	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	
AGUA POTABLE	AGUA POTABLE	C	-	229	226	237	230	200 ml	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Naydu N. Bustos R.	Nombre: Yarledy Avila	Nombre:
Documento: 1.118544617	Documento: 1006636060	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Economa	Cargo:

Alimentos Aprender

FT-AT

Educación Aprende | Gobernación de Casanare	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES**	19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026 5936

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

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ARTURO_SALAZAR_MEJIA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	TAMARA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	SAGRADO_CORAZON_-_VDA_CRUZ_VERDE	**FECHA DE VISITA**	08 04 26		**HORA INICIO:**	10:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00 p. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	**No cumple**	

Observaciones:



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	

Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Leguminosa	



Muestra 5.	Componente_nutricional
Leguminosa	



Muestra 6.	Componente_nutricional
Leguminosa	

Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 8.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 9.	Componente_nutricional
Cereales	

Calificación	Cumple



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



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



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

Calificación	Cumple



Muestra 13.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 14.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	

Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 17.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	

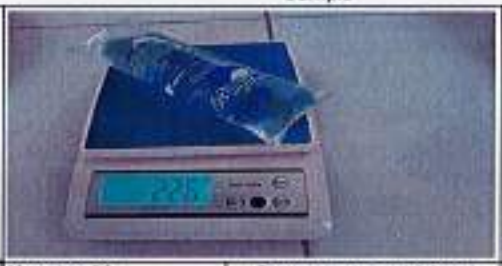


Muestra 18.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	

Calificación	Cumple



Muestra 19.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	



Muestra 20.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	



Muestra 21.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	

Calificación	Cumple



Fotografía 22.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

5940

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Tauramena		
Fecha de la visita:	09	04	2026	Hora inicio:	9:00 AM	Institución educativa:	Tecnico Empresarial del llano		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	10:00 AM	Sede educativa:	La Libertad		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos	X	No de servicios:	8

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

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

186

5941

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

187

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
						89.66		%
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana					Semana 2 Menú 9

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las Condiciones de Operacion de la modalidad de atencion preparada en sitio de Programa de alimentacion escolar. en la IE Tecnico Empresarial del Ilend se observa lo siguiente;

1. En la sede no se encuentran formatos para el control de las actividades diarias.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montañez C	Nombre: Shirley Ibañez
Documento: 1118534255	Documento: 1118977033
Cargo: Supervisor int	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICA_EMPRESARIAL_DEL_LLANO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	LA_LIBERTAD	**FECHA DE VISITA**	9/04/2026		**HORA INICIO:**	9:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:00 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

Item 11. El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

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



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Item 14. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____
(Calificar cuando aplique).

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Almacenamiento

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

Cumple		No cumple	

Observaciones:

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Nunchía		
Fecha de la visita:	09	04	2026	Hora inicio:	8:30am	Institución educativa:	El Pretexto		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	9:35am	Sede educativa:	Rojas Pinilla		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos	✓	No de servicios:	5

	Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 29/03/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NO	Actividad sujeto al Cronograma del Operador UT PAE Casanare 2026
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 05/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

5946

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

192

3447

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana # 2 Menú # 9

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención Preparado en sitio del PAE, en la I.E.E. El Pretexto Sede Rojas Pinilla del Municipio de Nunchía, donde se evidencia lo siguiente:

1. Se cumple con lo planeado en la Semana 2, Menú #9, en lo relacionado con las cantidades de materias primas.
2. La persona manipulatora de alimentos se observa que está cumpliendo con las B.P.M, en las áreas del Comedor Escolar y las condiciones Higiénico-Sanitarias, como también en lo contemplado en el Plan de Saneamiento.
3. Se requiere realizar la actividad de lavado del tanque de reserva de agua potable, por parte del Operador UT PAE Casanare 2026
4. Se observa el distanciamiento de materia prima del Menú #9, Semana #2. dando cumplimiento al ciclo de menú.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro Q	Nombre: Natalia ortiz
Documento: 96.185.650	Documento: 23937518
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

193

Educación Alimentación CASANARE	**FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES**	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	**0351 DE 2026**

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL_PRETEXTO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO**	**EL GUAIMARO**
						RURAL	X
SEDE	ROJAS_PINILLA	**FECHA DE VISITA**	9/04/2026		**HORA INICIO:**	8:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:35 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:			

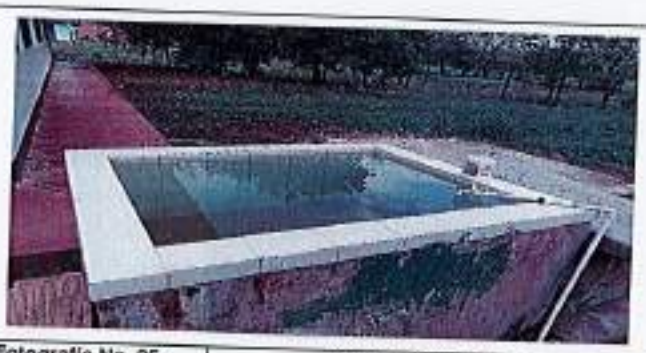


Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

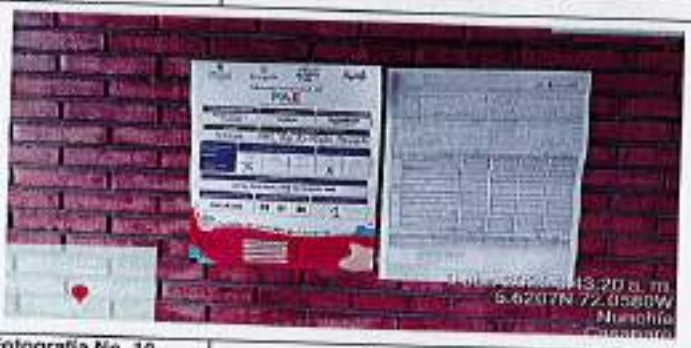
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

3930

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	TAURAMENA	
Fecha de la visita:	09 / 04 / 2026	Hora Inicio: 10:30am	Institución educativa:	JOSE MARIA CORDOBA	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 12:30pm	Sede educativa:	NIÑO NIÑO	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	256.

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

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

196

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	Manipuladora de alimentos presenta dermatitis en manos.
17	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	N.O	los proteinas (res, cerdo y pechuga) son traidos a diario no cuentan con
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	equipo de congelación en buen estado
22	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
23	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
27	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
28	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Estufa industrial, Congelador y refrigerador sin registros de mantenimiento
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	NO	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas				Porcentaje de Cumplimiento:	89.66 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 2 menú #9

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica por parte de interventoria al restaurante escolar donde se evidencia condiciones de operación del PAE, se verifica prestación de servicio en condiciones higienicas adecuadas para evitar la contaminación en los alimentos.

- Materia prima almacenada (frutas, abarrotes, huevos) en buen estado, cumple con las caracteristicas de calidad.
- Realizan mantenimiento requeridos a equipos como estufa y neveras.
- Realizan valoración medica a manipuladora de alimentos. Liliana Astrid Alvarez se realiza observación de el uso correcto de E.P.P. para las labores de limpieza (guantes de caucho) para evitar alergias en piel.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gracet	Nombre: Angela Yaneth Tarache 4115 916 369
Documento: 1057597338	Documento: Angela Tarache.
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora de cocina
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

198

5953

Educación Alimentos Primero | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACIÓN GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE_MARIA_CORDOBA	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAURAMENA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	DIVINO_NIÑO	FECHA DE VISITA	09 04 2026			HORA INICIO:	10:30AM
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.		2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	instalar Barrera de protección inferior en puerta de ingreso al restaurante escolar.		



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	manipuladora de alimentos presenta dermatitis en manos.		

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



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Preparación_ensamble_y_distribución

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

3955

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	PAZ DE ARIPORO	
Fecha de la visita:	16 / 04 / 2026	Hora inicio: 11:000m	Institución educativa:	ITENCA	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 12:45pm	Sede educativa:	EL MOESE	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	12

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

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

201

5956

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

208

3957

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	Entregan elementos de aseo requeridos (ver checklist)

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			
					93.55 %			
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno X	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 3 menú 14

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica por parte de Interventoría al comedor escolar de la sede educativa El Nuevo del municipio de Puerto Nariño, verificando la operación del PAE.
- Materia prima en buen estado cumple con las condiciones de calidad y cantidad para las preparaciones de la semana.
- Cumplimiento de menú establecido menú 14.
- Cumplimiento B.P.M.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Carmen Ramirez
Documento: 1057591328	Documento: 47425197
Cargo: Profesional Interventoría	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

203

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	PAZ DE ARIPORO		
Fecha de la visita:	16/04/2026	Institución educativa:	ITENCA				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	EL MOESE				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	12	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	N.C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	216g	0	N.C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	N.C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.42L	2L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	480g	900g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	C *
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	40	40	C
Porcentaje de cumplimiento:				82.35 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: ABRIL

Item 15: Se realiza la entrega del 2do de guantes en el transcurso del contrato.
-Realizar entrega de insumos e implementos de aseo establecidos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: Carmen Ramirez
Documento: 1057583368	Documento: 41415191
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora

201

5959

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	PAZ DE ARIPORO	
Fecha de la visita:	16/04/26	Institución educativa:	ITENCA		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	EL MUESE		
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	12

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne guisada + Arroz blanco + Puré de papa + Ensalada de Pepino, tomate y tomate con aderezo + Limonada con panela + Postre de Avena					
Intercambios	Alimento:	/				
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Semana 3 menú 14

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Parada	Nombre: Carmen Ramirez
Documento: 1057597328	Documento: 47412519
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora

205

3960

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSION: 03
CODIGO: FO-AT-VIS-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE — Municipio: PAE DE ARAUCA

Fecha de la visita: 16/Abril/2026 — Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 1 — Institución educativa: ITENCA — Sede educativa: EL MUELLE — Tipo de Complemento: — Almuerzo

Operador: UT PAE CASANARE 2026 — Contrato de prestación de servicios No. — No Servicios: 12

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: muestra 1 Peso/ volumen	muestra 2 Peso/ volumen	muestra 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Cumple	No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Cumple	No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Carne Guisada	Carne Guisada	✓		43	53	68	54.6	35g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		69	75	81	75	52g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Puré de Papa	Puré de Papa	✓		102	89	85	92	70g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada pepino, zanahoria tomate con aderezo	Ensalada pepino zanahoria tomate con aderezo	✓		59	76	75	70	60g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Limonada con panela	Limonada con panela	✓		232	246	209	229	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Colada de Avena	Colada de Avena	✓		236	232	227	231.6	120	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

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

Observaciones: Semana No 3 menú No 14

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Carmen Ramirez	Nombre:
Documento: 1067587388	Documento: 47425197	Documento:
Cargo: Profesional Interventoría	Cargo: Manipuladora	Cargo:

206

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026	5967

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO_EMPRESARIAL_DEL_NORTE_DE_CASANARE	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	PAZ_DE_ARIPORO	URBANO RURAL	 X
SEDE	EL_MUESE	FECHA DE VISITA	16 04 2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	13:15 PM	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple		No cumple	

Observaciones:





Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Educación Aprende	CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	ESG	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

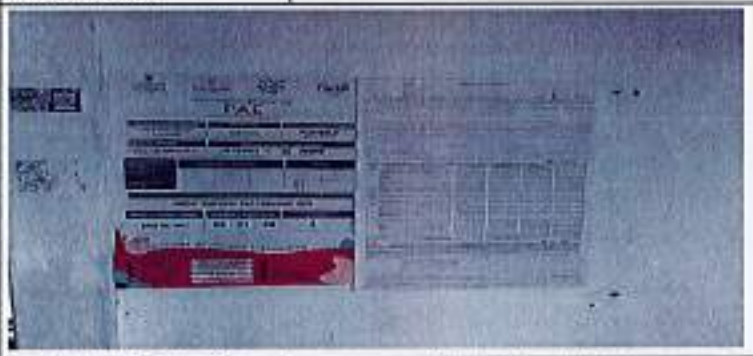
Fotografía No. 05	Personal_manipulador	Fotografía No. 06	Personal_manipulador
Item 18. Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente		Item 19. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	





Fotografía No. 07	Almacenamiento	Fotografía No. 08	Almacenamiento
Item 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.		Item 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	





Fotografía No. 09	Almacenamiento	Fotografía No. 10	Participación_ciudadana
Item 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.		Item 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	
Cumple: X	No cumple:	Cumple: X	No cumple:
Observaciones:		Observaciones:	







Muestra 1.	Componente_nutricional	Muestra 2.	Componente_nutricional	Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico		Alimento proteico		Alimento proteico	

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

Calificación	Cumple				
					
Muestra 4.	Componente_nutricional	**Muestra 5.**	Componente_nutricional	**Muestra 6.**	Componente_nutricional
Cereales		Cereales		Cereales	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 10.	Componente_nutricional	**Muestra 11.**	Componente_nutricional	**Muestra 12.**	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cerea	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 13.	Componente_nutricional	**Muestra 14.**	Componente_nutricional	**Muestra 15.**	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple				

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



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 16.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple



Muestra 17.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 18.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

3965

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	TAMARA		
Fecha de la visita:	16	04	2026	Hora inicio:	11:00am	Institución educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	12:40pm	Sede educativa:	QUEBRADA HONDA		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	16

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	0	Se requiere programar y ejecutar esta actividad de control de plagas.
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NO	Actividad sujeta al cronograma del operador UT PAE Casanare 2026
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 12/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

211

5966

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

212

5969

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	No se entrega esponja abrasiva ni esponja espiral.

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			93.33 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					MENU 14 SEMANA 3

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en Sitio del PAE, en la I.E Victor Gómez Corredor, Sede Quebrada Honda del Municipio de Túmara, donde se evidenció lo siguiente:

1. Se Cumple con lo planeado en la Semana # 3, Menú # 14 en lo relacionado con las cantidades de materia prima y componentes.
2. Se evidencia que la manipuladora de alimentos responsable de las preparaciones Cumple con las normas de BPM en las áreas del Comedor escolar y las Condiciones higiénicosanitarias, como tambien con los registros diarios del Plan de Saneamiento.
3. Se requiere realizar actividades de lavado y desinfección de tanque de reserva de agua potable, como tambien fumigación por parte del Operador UT PAE Casanare 2026

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro A	Nombre: Yenkan Natalia S
Documento: 96.185.660	Documento: 1118530879
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

213

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAMARA		
Fecha de la visita:	16/04/2026	Institución educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	QUEBRADA HONDA				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	16	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	NC
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1.450g	1.450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	0	NC
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	560ml	1.200l	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	640g	1x900g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	NA	NA	NA
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	20	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	NA	NA	NA
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	40und	40und	C
Porcentaje de cumplimiento:				86.6 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:
Corresponde al mes de Abril/2026.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edier Cacho A	Nombre: Yankay Sepulveda
Documento: 96.185.558	Documento: 1118550699
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economa.

214

5469

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	TAMARA	
Fecha de la visita:	16042026	Institución educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	QUEBRADA HONDA		
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	16

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #14	CARNE SUDADA, ARROZ BLANCO, PURE DE PAPA, ENSALADA (PEPINO, ZANAHORIA Y TOMATE CON ADEREZO, LIMONADA CON PANELA Y COLADA DE AVENA				
Intercambios	Alimento:	—	—	—	—
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Se evidencia cumplimiento en la entrega del Menú #14.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro R	Nombre: Yanley Sepulveda
Documento: 96.185.660	Documento: 1118530079
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: economy

215

5970

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 03

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	TAMARA
Fecha de la visita:	16 - ABRIL - 2026	Nivel de escolaridad a verificar:	PRIMARIA I	Institución educativa:	VICTOR GOMEZ COZZEDDA
Sede educativa:	QUEBRADA HONDA	Tipo de Complemento:		Almuerzo	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios No.			No Servidos: 16

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen																							
Carne Sudada	Carne Sudada	C	-	36g	40g	42g	39,3g	35	C		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Arroz Blanco	Arroz Blanco	C	-	60g	54g	56g	56,6g	52	C		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Pure de Papa	Pure de Papa	C	-	77g	76g	77g	76,6g	70	C		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Pepino zanahoria y Tomate - Aderezo	Pepino zanahoria y Tomate - Aderezo	C	-	60g	61g	69g	63,3g	60	C		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Limonada con Panela	Limonada con Panela	C	-	224 ml	225 ml	204 ml	217,6g	200	C		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
COLADA DE AVENA	COLADA DE AVENA	C	-	120 ml	136 ml	134 ml	130g	120	C		C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-

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

Observaciones:

Se realiza verificacion en cuanto al peso de los componentes correspondientes al Menú # 19. para lo cual se obtiene cumplimiento, como tambien en sus caracteristicas Organolepticas en cada uno de los componentes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Eder Castro A	Nombre: Yenkary S.	Nombre:
Documento: 96.185.550	Documento: 1118530679	Documento:
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Economa	Cargo:

216

5971

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR_GOMEZ_CORREDOR	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	QUEBRADA_HONDA	FECHA DE VISITA	16/04/2026		HORA INICIO:	11:00 a.m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:40 p.m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:			

217

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

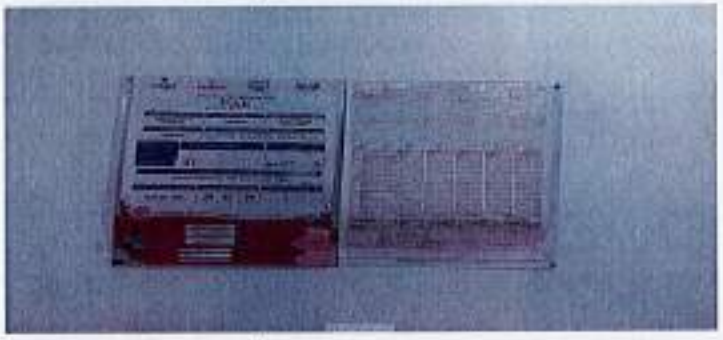
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



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



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



Muestra 7.	Componente_nutricional	Muestra 8.	Componente_nutricional	Muestra 9.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple				



Muestra 10.	Componente_nutricional	Muestra 11.	Componente_nutricional	Muestra 12.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple				



Muestra 10.	Componente_nutricional	Muestra 11.	Componente_nutricional	Muestra 12.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)	

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

Calificación	Cumple

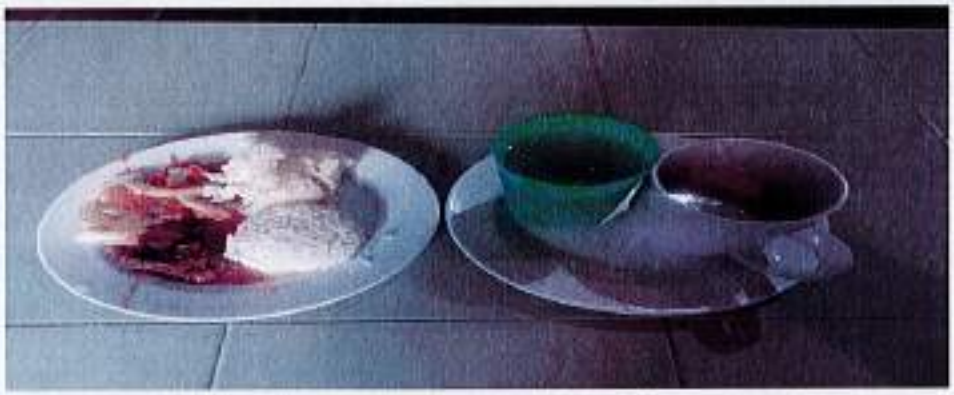






Muestra 13.	Componente_nutricional	Muestra 14.		Muestra 15.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos		Leche y productos lacteos		Leche y productos lacteos	

Calificación	Cumple



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

5975

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita:	20	04	2026	Hora inicio: 10:00am	Institución educativa:	Cupiagua	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 11:00am	Sede educativa:	Cunamá	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	4

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Acciones de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 19/01/2026.	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NA	Actividad sujeta al cronograma del operador UT PAE Casanare 2026.
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 13/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

221

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 100 %

Concepto Técnico	Muy Bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana #4 Menú #16

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en sitio del PAE en la I.E Cuyagua, Sede Cunamá, del Municipio de Aguazul, se presentan las siguientes observaciones o evidencias:

1. Se cumple con lo planeado en la Semana 4, Menú #16, en lo relacionado con las cantidades de materias primas, calidad, y conservación de las mismas.
2. Se evidencia que la manipuladora de alimentos, responsable de las preparaciones cumple con las B.P.M en las horas del comedor escolar y las condiciones higiénico sanitarias, como también en los registros diarios del Plan de Saneamiento
3. La actividad de lavado y desinfección del tanque de agua potable se requiere ejecutar por parte del UT PAE Casanare 2026.
4. Se observa, en el almacenamiento de materia prima del Menú #16, Semana #4, se cumple con los procedimientos estipulados, como también el Ciclo del Menú.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro G	Nombre: Adelaida Cuenca Soler
Documento: 96.185.550	Documento: 1116866179
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Escolar
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

223

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	20042026	Institución educativa:	Cupiagua				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Cupiagua				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	4	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 Ud	4 Ud	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	72 g	450 g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 Ud	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	140 ml	2000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	160 g	900 g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	NA	NA	NA
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20 Ud	20 Ud	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20 Ud	20 Ud	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20 Ud	20 Ud	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	NA	NA	NA
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2 Ud	2 Ud	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	40 Ud	40 Ud.	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Corresponde al mes de Abril 2026.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edwar Cortes G	Nombre: Adelaida Casanova
Documento: 96.189.850	Documento: 71168414
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Educadora

224

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

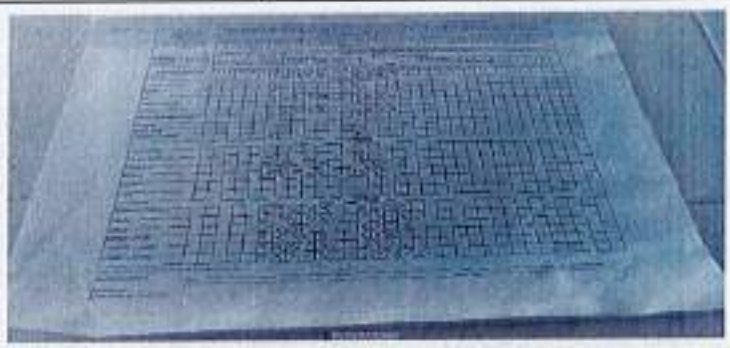
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CUNAMA	FECHA DE VISITA	20/04/2026			HORA INICIO:	10:00 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.		2965 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

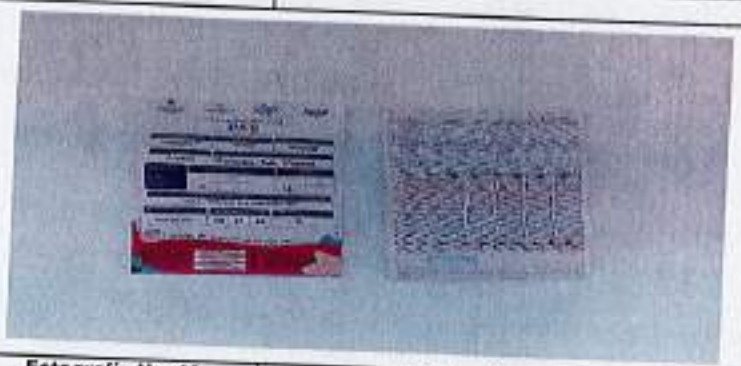


Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

bservaciones:



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

5981

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	20	04	2026	Hora Inicio:	11:15AM	Institución educativa:	Cupiagua		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	1:30Pm	Sede educativa:	Plan Bajos		
Contrato de prestación de servicios No.	2045 DE 2025			Tipo de Complemento:		Almuerzos	X	No de servicios:	72

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

227

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:				96,77 %
Concepto Técnico	~~Muy bueno~~	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 Menu Nº 16

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a las condiciones de operacion de la modalidad de atencion Preparado en sitio de Programa de alimentacion escolar en la IE Cuplaguo Sede Plan Brisas del municipio de aguazul, se observo lo siguiente;

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montaña C.	Nombre: Maria Elizabeth Parada
Documento: 1118534255	Documento: 33645531
Cargo: Supervisor Int.	Cargo: Rectora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

3934

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRP5-02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita:	2 0 0 4 2 0 2 6	Institución educativa:	Cupiagua		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Plan Brisas		
Contrato de pretación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS X	No de servicios:	72

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne sudada, Arroz Blanco, Platano cocido, Ensalada Pico de Gallo, Pementon, tomate, cebolla - Limonada con panela, Colade de Avena				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Se realiza control de materia prima.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montoya Gutierrez	Nombre: Maria Elizabeth Pajoy
Documento: 1118534255	Documento: 33655531
Cargo: Supervisor TM.	Cargo: Economa

230

5985

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03
CODIGO: FO-AY-VR-07
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	20-04-2026	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria	Institución educativa:	Cupiaqua	Sede educativa:	Plan Brisas
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios No.				No Servidos	72
Tipo de Complemento:	Almuerzo X						

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T °C	Cumple	No cumple	T °C	Cumple	No cumple	T °C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
				Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen																							
Carne Guisada	Carne Sudada	✓		90	55	43	62,6	36	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		91	66	44	67	52	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
platano cocido	platano cocido	✓		81	97	48	75,3	65	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada pico de Gallo	Ensalada pico de Gallo	✓		75	64	68	69	60	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Limonada con panela	Limonada con Panela	✓		215	222	188	208,3	200ml	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
colada de Avena	colada de Avena	✓		150	162	193	168,3	120ml	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

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

Observaciones:
Se realizo Verificacion de gramaje en la Sede Plan Cunama las Brisas.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Jose Montañez C.	Nombre: Maria Elizabeth P.	Nombre:
Documento: 1118534255	Documento: 33645531	Documento:
Cargo: Supervisor INT.	Cargo: Economa.	Cargo:

231

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026
INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS	
OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	DC	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
SEDE	PLAN_CUNAMA_LAS_MISAS	FECHA DE VISITA	20/04/2026			RURAL	X
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025	HORA INICIO:	11:15 a. m.		
				HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.		



Fotografía No. 01 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03 Control_de_plagas

Item 9. El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

Item 13. Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

Cumple		No cumple	

Observaciones:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Abastecimiento_de_agua

Item 14. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: (Calificar

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



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



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



Muestra 7.	Componente_nutricional	Muestra 8.	Componente_nutricional	Muestra 9.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cerea	
Calificación	Cumple				



Muestra 10.	Componente_nutricional	Muestra 11.	Componente_nutricional	Muestra 12.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple				



Educación | Gobernación de Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES

FO-RF-V-03
19/01/2026
V.4

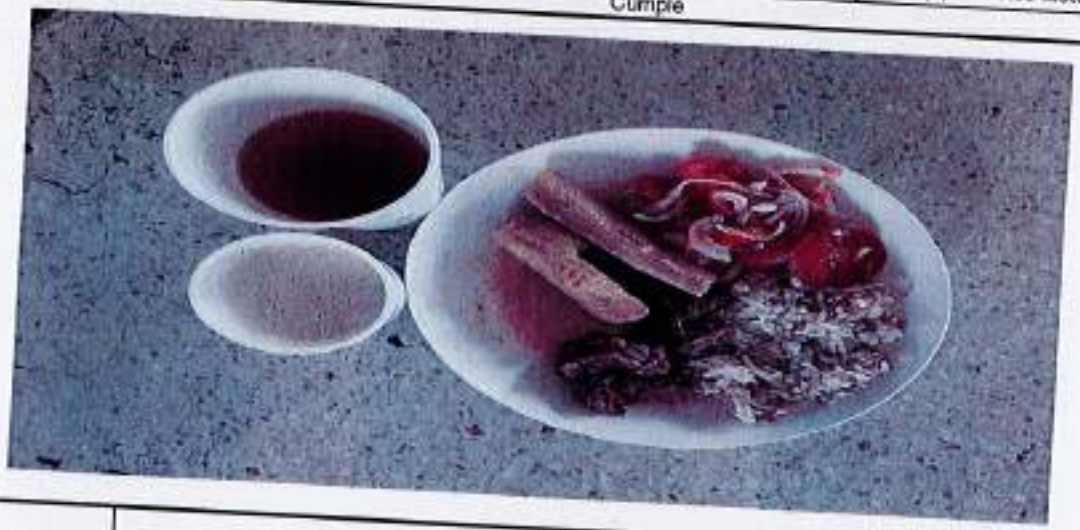
Muestra 13. Componente_nutricional	**Muestra 14.** Componente_nutricional	**Muestra 15.** Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	Bebidas (frutas en jugo)	Bebidas (frutas en jugo)
Calificación Cumple		







Muestra 16. Componente_nutricional	**Muestra 17.** Componente_nutricional	**Muestra 18.** Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	Leche y productos lacteos	Leche y productos lacteos
Calificación Cumple		



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Calificación	Plato servido
	Cumple

5990

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita:	20 / 04 / 2026	Hora inicio: 8:00	Institución educativa:	Cupiaga	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	Sede educativa:	Retiro Milagro	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos X	No de servicios:	3

Calificar según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Realizaron la entrega de formatos el 18/04/2026
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 20/01/26	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Realizan la entrega de formatos el 18/04/2026
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Realizaron la entrega de formatos el 18/04/2026
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	0	Se debe realizar limpieza y desinfeccion de tanque de almacenamiento. dejar soporte.
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NA	

236

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			85,19 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 Menú 16

Observaciones generales de la visita

Se realiza tecnica de seguimiento y control a las condiciones de operacion de la modalidad de atencion Preparado en sitio del Programa de alimentacion escolar en la IE Cupiagua sede Retiro Milagro se observa lo siguiente;

1. La manipuladora manifiesta que los formatos fueron entregados el dia 18/04/2026, debido a esto no los tiene diligenciado, el mes de abril, el mes de marzo esta diligenciado correctamente.
2. Se debe realizar lavado del tanque acero.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montañez C.		Nombre: Leidy Cardenas M.
Documento: 1118534255		Documento: 1116553783.
Cargo: Supervisor INT.		Cargo: Manipuladora Alimentos.
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2025

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	DD	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
SEDE	RETO_MILAGRO	FECHA DE VISITA	20/08/2026			RURAL	X
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
					HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Abastecimiento_de_agua

Item 14. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Abastecimiento_de_agua

Ítem 14. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (diseo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques.
Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: (Calificar cuando

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Personal_manipulador

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

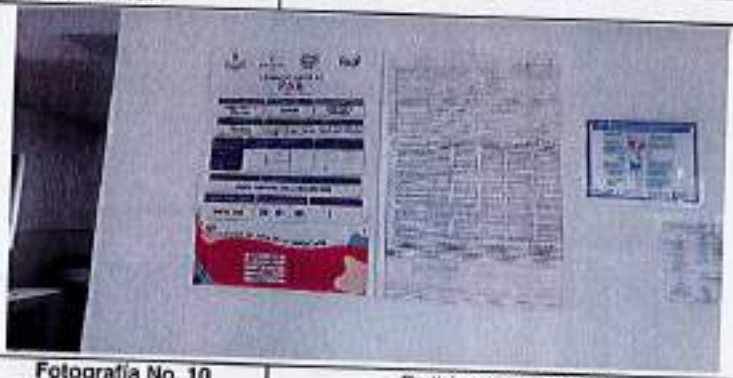
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

5995

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE			Municipio:	NUNCHÍA		
Fecha de la visita:	20 / 04 / 2026	Hora inicio:	8:30am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	9:30am	Sede educativa:	EL PUMERO		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	11

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 29/03/2026.	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 17/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

211

5996

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

242

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	Allegar Faltantes de Aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		96.30 %	
Concepto Técnico	~~Muy bueno~~	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					MENU 16 SEMANA 4

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica a la Institución Educativa Antonio Nariño Sede El Romero con el Fin de Verificar las condiciones higienico sanitaria y Prestación de Servicio del Restaurante Escolar

* Se evidencia materia prima en optimas condiciones de calidad con Fechas de Vencimiento vigente

* Se observa almacenamiento de materia prima del menú 16 semana 4, dando cumplimiento al ciclo de menú

* Personal manipulador con la dotación Completa

* En la sede El Romero las Instalaciones del Restaurante Escolar no cuenta con agua, por ende para las preparaciones de los alimentos manipuladora refiere que trae el agua en canecas hasta el Restaurante de un tanque de PVC a nivel de Piso que utilizan para el almacenamiento de Agua, que se encuentra en la Unidad Aplicativa, cabe resaltar que por medio de carrotanque cada 15 días le suministran agua

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayeli Bustos Romero	Nombre: - Maritza Ortiz R. / Nombre: - Dalby Maritza C.
Documento: 1.118544.617	Documento: - 1115690625
Cargo: Prof. Apoyo Interventoria	Cargo: - Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRFS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA			
Fecha de la visita:	20/04/2026	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO					
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	EL ROMERO					
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	11	No de manipuladoras	1	No de días de prestación:	20	

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1.450 g.	1.450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0385	1.2000L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	140g	1.900g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	*C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	40 und	40und	C
Porcentaje de cumplimiento:				82.35 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Item 15. El Segundo par de guantes se entrega en el transcurso del contrato

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Bustos R.	Nombre: - Maritza Cruz R. - Daiby Maritza Cruz
Documento: 1.118.544.617	Documento: - 1115690625
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - Enfermera

249

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RP-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No | **0351 DE 2026** 5994

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO_NARIÑO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL_ROMERO	FECHA DE VISITA	20 04 26		HORA INICIO:	8:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			





Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

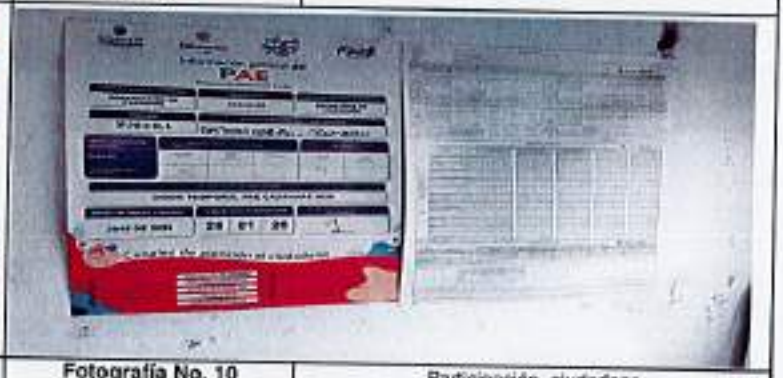


Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

6001

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	20 / 04 / 2026	Hora inicio:	11:30 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	1:00 pm	Sede educativa:	CAMILO TORRES		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	14

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Ausencia de Formatos de LyD para su respectivo diligenciamiento
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 29/03/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Ausencia de formatos de control integrado de Plagas para su respectivo diligenciamiento
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Ausencia de Formatos manejo disposición de residuos para su respectivo diligenciamiento
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 02-04-2026 (Calificar cuando aplique).	1	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

247

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

6003

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	Allegar elementos de aseo

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:		86.67 %	
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					MENU N 16 SEMANA 4

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica a la institución Educativa Antonio Nariño Sede Camilo Torres con el Fin de Verificar las Condiciones higienico-Sanitaria y prestación de Servicio del Restaurante Escolar:

* Se observa materia prima en condiciones optimas de calidad para las preparaciones
* Se evidencia personal manipulador con su dotación Completa
* Allegar Elementos de asco faltantes

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayelu M Bustos R.	Nombre: Nora esperanza C
Documento: 1.118544617	Documento: 33646708
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: - economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Casanare Alimentos para Aprender

219

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	20042026	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	CAMILO TORRES				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	14	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	NC
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	1.450g	1x450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.49	1.2000L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	660g	1.900g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	1	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	40und	40und	C
Porcentaje de cumplimiento:				76.49 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Item 15: El Segundo par de Guantes se entrega en el transcurso del contrato

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	
			Nora esperanza
Nombre:	Mateo M Bustos R.	Nombre:	Nora esperanza
Documento:	1.176.Sylvia7	Documento:	33647708
Cargo:	Prof. Apoyo Interdisc.	Cargo:	ecónoma

250

6005

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	NUNCHIA	
Fecha de la visita:	20042026	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	CAMILO TORRES		
Contrato de pretación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	14

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #16	Carne Sudada, Arroz Blanco, Platano Cocido, Ensalada de Pico de Gallo Limonada de Panela, colada de Avena.					
Intercambios	Alimento:	/				
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	NC
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.	NC
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	NC
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		71.4 %

Observaciones

Se evidencia cambio en la preparación del Componente programado: Platano cocido por entregado: tajadas verdes, manipuladora manifiesta que debido al estado de Madurez del platano realizó el cambio de preparación.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nuyen Bolos R.	Nombre: - Nora esperanza [illegible]
Documento: 1118.547617	Documento: - Nora esperanza [illegible]
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Economa

251

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-ETA-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2026

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	20-04-2026	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria I	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	Sede educativa:	CAMILO TORRES
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios No.		JMO DE SEDE		No Servidores:	14

Tipo de Complemento: | Almuerzo

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de ítem(s)		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso estándar	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T °C	Cumple	No cumple	T °C	Cumple	No cumple	T °C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Caine Sudada	Caine Sudada	✓	—	33	39	35	35	35	C	—	C	—	C	—	C	—	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	—
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓	—	54	60	67	60	52	C	—	C	—	C	—	C	—	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	—
Platano Cocido	Tajadas Verdes	—	✓	64	50	68	60	65		NC	C	—	C	—	C	—	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	NC
Ensalada Pico de Gallo	Ensalada Pico de Gallo	✓	—	63	61	56	60	60	C	—	C	—	C	—	C	—	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	—
Limonada de Panela	Limonada de Panela	✓	—	260	234	257	250	200	C	—	C	—	C	—	C	—	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	—
Colada de Avena	Colada de Avena	✓	—	192	196	180	189	120	C	—	C	—	C	—	C	—	C	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	C	—

NOTA/OBS: No de preparación en la cual se evidencia cambio de menú o preparación / No de preparación verificada

Porcentaje de cumplimiento: 83 %

Observaciones:

Se evidencia cambio en la preparación del componente programado: Platano Cocido y entregado Tajadas Verdes, manipuladora manifiesta que debido al estado de Madurez del platano realizó el cambio de preparación.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Naydu Marcela Bustos	Nombre: Nora Esperanza	Nombre:
Documento: 1.118 544617	Documento: 33646708	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo Inte	Cargo: Rectora	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO_NARIÑO.	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	YUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAMILO_TORRES	FECHA DE VISITA	20-04-26		HORA INICIO:	11:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:00PM	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES		FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

					
Muestra 1.	Componente_nutricional	**Muestra 2.**	Componente_nutricional	**Muestra 3.**	Componente_nutricional
Alimento proteico		Alimento proteico		Alimento proteico	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 4.	Componente_nutricional	**Muestra 5.**	Componente_nutricional	**Muestra 6.**	Componente_nutricional
Cereales		Cereales		Cereales	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 7.	Componente_nutricional	**Muestra 8.**	Componente_nutricional	**Muestra 9.**	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal	
Calificación	No cumple				
					
Muestra 10.	Componente_nutricional	**Muestra 11.**	Componente_nutricional	**Muestra 12.**	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple				

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	

Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 17.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 18.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	

Calificación	Cumple



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	NUNCHIA	
Fecha de la visita:	20 / 04 / 2026	Hora inicio: 11:00 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 12:30 pm	Sede educativa:	LA PEDENCION	
Contrato de prestación de servicios No.	2045 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	9

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 29-03-26	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	1	Tanque de P.V.C. usado para recolección de aguas lluvia

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana			
32	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha ténica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			96.77 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 4 menú #16

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica por parte de Interventoría al restaurante escolar con el fin de verificar condiciones de operación durante la prestación de servicio modalidad ración preparada en sitio del PAE.

- Se observan áreas limpias y en orden.
- Materia prima almacenada cumple con las características de calidad para dar cumplimiento a las preparaciones establecidas según ciclos de menú establecidos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Ramirez Gutierrez	Nombre: Nancy Stella Reyes
Documento: 1067587328	Documento: 1118533991
Cargo: Profesional - Interventoría	Cargo: manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	YOPAL		
Fecha de la visita:	20/04/2026	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO LA REDENCIÓN				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:					
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	9	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	20

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	0	N.C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	162g	1x500g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	0.3L.	2L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	360g	900gr	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	20	10	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	2	0	N.C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	40	40	C
Porcentaje de cumplimiento:				70.58 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Abril

Entregar implementos de aseo requeridos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ	Nombre: Maria Stella Vaca
Documento: 1051533608	Documento: 1118533991
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: manipuladora

260

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	PUNCHIA	
Fecha de la visita:	20/04/2026	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT PAE CASANARE 2025	Sede educativa:	LA REDENCIÓN		
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	9

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne asada + Arroz Blanco + Platano cocido + Ensalada Pico de gallo + Limonada con Panela + Cobada de Avena						
Intercambios	Alimento:	/					
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/	

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

Requerimientos alimentario y nutricional		
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.	N.C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	N.C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
Porcentaje de cumplimiento:		85,71%

Observaciones

-Se evidencio logo grampe para el componente "Carne asada"

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Dominguez Gonzalez	Nombre: Nancy Stella Parra
Documento: 1057587348	Documento: 1118532991
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: manipuladora

261

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
FORMATO DE VERIFICACIÓN TEMPERATURAS Y CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS ALIMENTOS PREPARADOS Y DISTRIBUIDOS RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VR-03
	VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:			
Fecha de la visita:	20-ABRIL-2026	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria 1	Institución educativa:	Antonio Nariño	Sede educativa:	La Redención
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios No.		2845 DE 2025		No Servidos	9

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
				muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne Guisada	Carne Guisada	✓		21	27	27	25	35g		X	✓		✓		✓		✓												X
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		70	79	75	74.6	52g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Platano Cocido	Platano Cocido	✓		72	77	72	73.6	70g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Ensalada Pico de gallo	Ensalada Pico de gallo	✓		61	64	61	63	60g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Limonada con panela	Limonada con panela	✓		287	312	316	305	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Cebada de Avena	Cebada de Avena	✓		283	274	272	286.3	120	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 83,33 %

Observaciones:

Se evidencia bajo gramaje para el componente "carne guisada" se observa sobrante de carne en olla, manipuladora manifiesta que es de uso personal y que gasto extra de carne para la preparación del día, total de raciones servidas = 6.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	Nana stella peña	
Nombre: Geraldine Monroy Estrada	Nombre: Nana stella peña	Nombre:
Documento: 1057587369	Documento: 1185339411	Documento:
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: manipuladora	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA REDENCION	FECHA DE VISITA	20/04/2026		HORA INICIO:	11:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:30 p. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

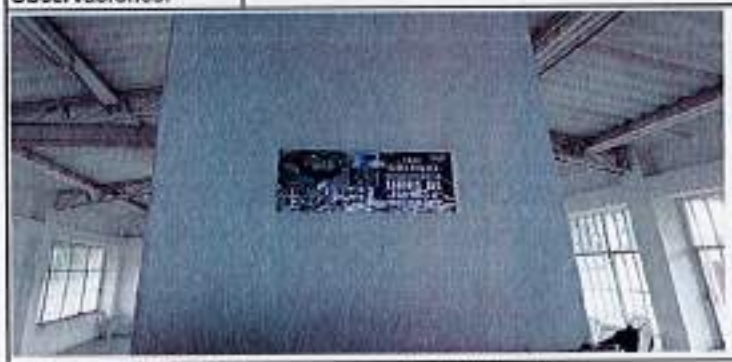
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple		**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	s

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación | Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare

FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO
VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES

ESG

FO-RF-V-03
19/01/2026
V.4



Muestra 1. Componente_nutricional
Alimento proteico
Calificación
No cumple



Muestra 2. Componente_nutricional
Alimento proteico



Muestra 3. Componente_nutricional
Alimento proteico



Muestra 4. Componente_nutricional
Cereales
Calificación
Cumple



Muestra 5. Componente_nutricional
Cereales



Muestra 6. Componente_nutricional
Cereales



Muestra 10. Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.
Calificación
Cumple



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



Muestra 12. Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cerea



Muestra 13. Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes
Calificación
Cumple



Muestra 14. Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes



Muestra 15. Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 16.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	
Calificación	Cumple



Muestra 17.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 18.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Calificación	Plato servido
	Cumple

6027

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

VERSION: 03
CODIGO: FO-67-ANEXO
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

Fecha de la visita: 15 - 04 - 2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Quinta | Municipio: Aguazul

Operador: UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios No. | Institución educativa: Leon de Greiff | Sede educativa: Leon de G.

Organolépticas y temperaturas | Año Escolar: 2026 | No Servicios: | Tipo de Complemento: Almuerzo

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	[illegible]	[illegible]	[illegible]	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Pollo Guisado	Pollo Guisado	✓		50	54	47	50,3	40	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Lentejas Guisadas	Lentejas Guisadas	✓		57	72	45	58	50	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		88	91	109	96	90	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Platano cocido con queso	Platano cocido con Queso	✓		127	116	118	120,3	115	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Ensalada de Repollo, Tomate cebolla	Ensalada de Repollo, Tomate cebolla	✓		67	69	69	67,3	65	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Jugo de Piña	Jugo de Piña	✓		201	202	201	201,3	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	
Agua Potable	Agua Potable	✓		201	217	211	209,3	200	✓		✓		✓		✓		✓												✓	

INDICACIÓN No. de preparaciones que cumplen criterio de calidad y organolépticos / No. de preparaciones verificadas

Observaciones:
Se realizo control y seguimiento a los gramaje establecido en el Menu 15.

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:
Nombre: Jose Montañez C.
Documento: 1118534255
Cargo:

FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Elda Morales
Documento: 1154137430
Cargo: Manipuladora

FIRMAS
Nombre:
Documento:
Cargo:

267

6022

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	09 / 04 / 2026	Hora inicio:	10:30 am	Institución educativa:	EL PRETEXTO
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	1:00 pm	Sede educativa:	LAS MERCEDES
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	76

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)

	Plan de saneamiento Programa de Limpieza y Desinfección	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	bastecimiento de agua		
4	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
5	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 04/04/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

268

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

6024

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS 05	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2016	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI		NO	X	
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					MENU N 9 SEMANA 2

Observaciones generales de la visita

Se realizó visita tecnica a la Institución Educativa EL PRETEXTO sede las mercedes con el Fin de verificar las condiciones higienico sanitarias y prestación del servicio del Restaurante Escolar

* Se verifica materia prima en buenas condiciones de calidad y con fechas de vencimiento vigente

*manipuladora cuenta con la dotación completa

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Maydoly Bustos	Nombre: Marco Eteluvina Jerumina
Documento: 1.118544617	Documento: 23937520
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

270

6025

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS 02
		VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Nunchia	
Fecha de la visita:	09042026	Institución educativa:	El Pretexto		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	las Mercedes		
Contrato de pretación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	76

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	# 9	Pechuga sudada en cubos, Arroz amarillo, Papa chorreada Ensalada (zanahoria, y tomate con aderezo, Jugo de Guayaba, Gelada					
Intercambios	Alimento:	Programado: Maracuya, Intercambio autorizado: Guayaba					
	Motivo del intercambio:	Baja disponibilidad del componente fruta Maracuya.	Fecha:	01/04/26	Autorizado por:	Intervventoria	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nicolas M Bustos	Nombre: Maria Edelmira Gonzalez
Documento: 1.118514.617	Documento: 23937520
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora

271

6026

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN No: 03

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

DISTRITO TERRITORIAL:		SEDE/INSTITUCIÓN EDUCATIVA:		Municipio:	Nunchia
Fecha de la visita:	09-04-2026	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria I	Institución educativa:	El Pretexto
Operador:	LIT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios No.			Sede educativa: Las mercedes
					No. Servicios: 76

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
PECHUGA SUDADA EN CUBOS	PECHUGA SUDADA EN CUBOS	✓		32	38	36	35	35	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
ARROZ AMARILLO	ARROZ AMARILLO	✓		53	68	48	56	52	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
PAPA CHORREADA	PAPA CHORREADA	✓		86	61	82	76	70	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
ZANAHORIA Y TOMATE CON AGREZO	ZANAHORIA Y TOMATE CON AGREZO	✓		63	55	69	62	60	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Jugo de MARALVEA	Jugo de Guayuba	✓		212	215	204	210	200	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
COLADA	COLADA	✓		140	177	151	136	120	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-

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

Observaciones:
Para el componente Bebida: Programado Jugo de Maracuya Intercambio autorizado: Jugo de Guayuba

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Nayda Bustos	Nombre: Marcia Etelvina Jerania	Nombre:
Documento: 1.118544617	Documento: 23937520	Documento:
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora	Cargo:

212

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.4

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026 6027

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRADO	IPC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
SEDE	LAS MERCEDES	FECHA DE VISITA	09 04 26			RURAL	X
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA INICIO:	10:30 a. m.
						HORA DE TERMINACIÓN	1:00PM



Fotografía No. 01 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02 Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03 Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04 s

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:





Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

6028

Observaciones:



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:







Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	

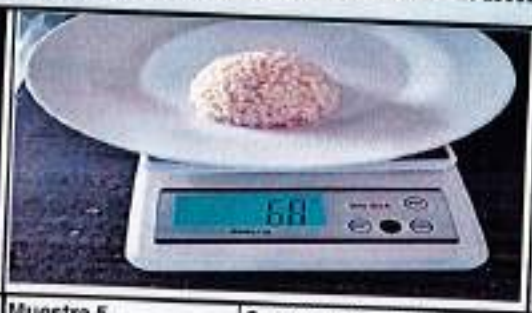
Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	

Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	

Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	
Calificación	Cumple



Muestra 5.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 6.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 7.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	Cumple



Muestra 8.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 9.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal	



Muestra 10.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple



Muestra 11.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 12.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	