6936

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

Libertad y Orden

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10029330236

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WDU114	TOYOTA	HILUX	2023

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.393	SUPER BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PSJ
CAMIONETA	DOBLE CABINA	DIESEL	5

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
2GD-G382813	N	8AJKB3CD0P1653160

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
8AJKB3CD0P1653160	N	8AJKB3CD0P1653160	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
MORA HERNANDEZ DARIO	C.C. 4173339

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
	******	148

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	SE	FECHA IMPORT.	PUERTAS
482023000208068	I	10/04/2023	4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

******

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC. TTO.	FECHA VENCIMIENTO
14/06/2023	14/06/2023	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOYTTE MCPAL YOPAL



LT07002464316

6937

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

TARJETA DE OPERACIÓN

No.495421

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	WDU114	**AÑO MODELO:**	2023
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA	**MARCA:**	TOYOTA
TIPO DE CARROCERIA:	DOBLE CABINA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 5	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	HILUX		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S
NIT:	900350113
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	CARRERA 16 N 20-65
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL
FECHA DE EXPEDICIÓN:	22-05-2025
VIGENCIA:	**DESDE:** 30-06-2025 **HASTA:** 30-06-2027
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL BOYACA

FIRMA DEL FUNCIONARIO

6938

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

CERTIFICADO DE REVISIÓN TÉCNICO MECÁNICA Y DE EMISIONES CONTAMINANTES

No. 181790823

DATOS CENTRO DIAGNÓSTICO

Entidad que expide el certificado: CENTRO DE DIAGNOSTICO REVI AUTOS S.A. "CDA-A. S.A."

NIT: 900199709

No. de Certificado de Acreditación: 09-OIN-144-001

Fecha de expedición: 2025/06/14

Fecha de vencimiento: 2026/06/14

DATOS VEHÍCULO

PLACA: WDU114

CLASE: CAMIONETA

MARCA: TOYOTA

MODELO: 2023

SERVICIO: Público

COMBUSTIBLE: DIESEL

CILINDRAJE: 2393

NRO. MOTOR: 2GD-G382813

NRO. CHASIS: 8AJKB3CD0P1653160

VIN: 8AJKB3CD0P1653160

LÍNEA: HILUX

COLOR: SUPER BLANCO

NOMBRE PROPIETARIO: DARIO MORA H.

FIRMA DEL RESPONSABLE

ELIAS ESTEPA MONSALVE

6939

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE	VIGENCIA HASTA
2025 | 6 | 5	2025 | 6 | 11	2026 | 6 | 10

Aseguradora Solidaria de Colombia
¡Siempre gusto a ti!

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE DE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRADA/VATIOS	MODELO
7000033637	WDU114	VEH. DE SERVICIO PUBLICO INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2393	2023

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
5	TOYOTA	DOBLE CABINA

LÍNEA VEHÍCULO: HILUX

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CAPACIDAD TON.
2GD-G382813	8AJKB3CD0P1653160	8AJKB3CD0P1653160	0,55

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELÉFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
MORA HERNANDEZ DARIO	3125170424	CC	4173339	YOPAL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	CÓD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOS	No. FORMULARIO	CIUDAD EXPEDIDORA
1520	700	6937	AT1502 7000033637	BOGOTÁ, D.C.

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$ 414.900,00	$ 215.700,00	$ 2.100,00

TOTAL A PAGAR: $ 632.700,00

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13[1] 701,68[2]	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS	8,77	
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS	750	

ASEGURADORA SOLIDARIA DE COLOMBIA NIT: 860.524.654-6

Para la lectura de este código QR les sugerimos descargar la aplicación "SOAT VIRTUAL" que se puede descargar desde cualquier celular Android o IOS.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

- Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito le pueden solicitar en cualquier momento.
- Recuerde validar que su póliza esté registrada en el RUNT
- Está atento al momento en que debe renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas, la inmovilización del vehículo y en caso de accidente de tránsito el propietario podría asumir los costos de la atención de las víctimas del accidente.
- Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

- Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente sin importar que no sea la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
- Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
- Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o la ADRES solo lo puede realizar la institución prestadora de servicios de salud.
- Para presentar la reclamación ante la compañía de seguros diríjase a nuestra oficina más cercana.

Modificación unilateral de la vigencia por duplicidad de amparos:
La Aseguradora podrá modificar la vigencia de la póliza de forma unilateral y exclusivamente en beneficio del consumidor, en aquellos casos que se corrobore la existencia de duplicidad de amparos y pago de primas respecto del mismo vehículo. (Circular Externa 021 de 2017 – Superintendencia Financiera)

Datos personales:
Autorizo a la compañía de seguros para que consulte, almacene, administre, transfiera y reporte a las entidades legalmente autorizadas y aquellas que considere necesario, para en este último caso únicamente con fines estadísticos y/o académicos, la información derivada del presente contrato de seguro y/o con ocasión de todas las funciones que directa o indirectamente estas hagan otorga a los aseguradores en la otorgue en el futuro, así como novedades, reformas y mas bajo de la póliza y de más servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptarlos todos sus partes.
Declaro haber sido informado sobre el tratamiento que recibirán los datos personales incorporados en el presente contrato de seguro así como sobre los derechos que me asisten como titular de los mismos y sobre la dirección física o electrónica del responsable del tratamiento de dicha información.

Topes de cobertura gastos médicos:
[1]Para las siguientes tarifas: 100, 150, 130, 140, 150, 911, 913, 931, 933, 311, 912, 810, 910, 930.
Decreto 2644 de 2022.
[2]Para las demás tarifas no citadas en (1).

6940

SEGUROS
DEL
ESTADO S.A.

YOPAL 23/10/2025

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000184 RCC PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	MORA HERNANDEZ , DARIO		
DIRECCION:	CRA 16 # 20-85		
TELEFONO:	3156124469		
C.C:	4173339		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	WDU114	MODELO:	2023
MARCA:	TOYOTA		
Nº MOTOR:	2GDG382813	Nº CHASIS	6AJKB3CD0P1653160
FECHA EXPEDICION:	2025/10/22		
VIGENCIA / Desde:	2025/10/25 Hasta :	2026/10/25	

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL PARA VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
. MUERTE ACCIDENTAL	100 SMMLV
. INCAPACIDAD PERMANENTE	100 SMMLV
. INCAPACIDAD TEMPORAL	100 SMMLV
. GASTOS MEDICOS	100 SMMLV
. AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
. AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
. AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA
. AMPARO AL CONDUCTOR	100 SMMLV

YOPAL 2025/10/23

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

6941

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

YOPAL 23/10/2025

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000184 RCE PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	MORA HERNANDEZ , DARIO		
DIRECCION:	CRA 16 # 20-65		
TELEFONO:	3156124499		
C.C:	4173339		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	WDU114	MODELO:	2023
MARCA:	TOYOTA		
Nº MOTOR:	2GDG382813	Nº CHASIS	8AJKB3CD0P1653160
FECHA EXPEDICION:	2025/10/22		
VIGENCIA / Desde:	2025/10/25 Hasta :	2026/10/25	

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
. DAÑOS A BIENES DE TERCEROS	100 SMMLV
. MUERTE O LESIONES CORPORALES A UNA PERSONA	100 SMMLV
. MUERTE O LESIONES CORPORALES A DOS O MAS PERSONAS	200 SMMLV
. AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
. AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
. AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA

YOPAL 2025/10/23

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

6942

edelmira sierra g.
Asesorías & Consultorías

VEHÍCULO WDU258

Yopal Casanare
E mail: Interventoriapaecasanare@outlook.com
Celular: 3112632150

6943

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE TRÁNSITO No. 10034338944

PLACA	MARCA	LÍNEA	MODELO
WDU258	TOYOTA	HILUX	2025

CILINDRADA CC	COLOR	SERVICIO
2.393	SUPER BLANCO	PÚBLICO

CLASE DE VEHÍCULO	TIPO CARROCERÍA	COMBUSTIBLE	CAPACIDAD Kg/PS.
CAMIONETA	DOBLE CABINA	DIESEL	5

NÚMERO DE MOTOR	REG	VIN
2GD-5718846	N	8AJKB3CD3S1714235

NÚMERO DE SERIE	REG	NÚMERO DE CHASIS	REG
8AJKB3CD3S1714235	N	8AJKB3CD3S1714235	N

PROPIETARIO: APELLIDO(S) Y NOMBRE(S)	IDENTIFICACIÓN
VEGA BARRERA ANACED	C.C. 46361227

RESTRICCIÓN MOVILIDAD	BLINDAJE	POTENCIA HP
******	******	148

DECLARACIÓN DE IMPORTACIÓN	I/E	FECHA IMPORT.	PUERTAS
482025000569976	I	22/04/2025	4

LIMITACIÓN A LA PROPIEDAD

PRENDA - TOYOTA FINANCIAL SERVICES COLOMBIA S.A.S.

FECHA MATRÍCULA	FECHA EXP. LIC TTO.	FECHA VENCIMIENTO
16/05/2025	16/05/2025	******

ORGANISMO DE TRÁNSITO

STRIA TTOyTTE MCPAL YOPAL



LT03008418743

6944

REPÚBLICA DE COLOMBIA
MINISTERIO DE TRANSPORTE
MINISTERIO DE AMBIENTE Y
DESARROLLO SOSTENIBLE

Libertad y Orden

RUNT

TARJETA DE OPERACIÓN

No.496583

DATOS VEHÍCULO

No. DE PLACA:	WDU258	**AÑO MODELO:**	2025
CLASE DE VEHÍCULO:	CAMIONETA	**MARCA:**	TOYOTA
TIPO DE CARROCERIA:	DOBLE CABINA	**COMBUSTIBLE:**	DIESEL
CAPACIDAD DE PASAJEROS:	**SENTADOS:** 5	**DE PIE:**	
CARGA:		**MODALIDAD DE SERVICIO:**	ESPECIAL
LÍNEA:	HILUX		
NIVEL DE SERVICIO:			
RADIO DE ACCIÓN:	NACIONAL		

DATOS EMPRESA

RAZÓN SOCIAL EMPRESA:	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S
NIT:	900350113
DIRECCIÓN DE LA EMPRESA:	CARRERA 16 N 20-65
CIUDAD/MUNICIPIO:	YOPAL
FECHA DE EXPEDICIÓN:	28-05-2025
VIGENCIA:	**DESDE:** 28-05-2025 **HASTA:** 28-05-2027
AUTORIDAD QUE EXPIDE:	DIRECCION TERRITORIAL BOYACA

FIRMA DEL FUNCIONARIO

6945

SOAT

PÓLIZA DE SEGURO DE DAÑOS CORPORALES CAUSADOS A LAS PERSONAS EN ACCIDENTES DE TRÁNSITO

PREVISORA SEGUROS

FECHA DE EXPEDICIÓN	VIGENCIA DESDE LAS 00 HORAS DEL	HASTA LAS 23:59 HORAS DEL
2026-05-04	2026-05-06	2027-05-05

No. DE PÓLIZA	PLACA No.	CLASE VEHÍCULO	SERVICIO	CILINDRAJE/CV/KGS	MODELO
2608004246118000	WDU258	INTERMUNICIPAL	PUBLICO	2393	2025

PASAJEROS	MARCA	CARROCERÍA
5	TOYOTA	DOBLE CABINA

LÍNEA VEHICULO
HILUX

No. MOTOR	No. CHASIS o No. SERIE	No. VIN	CLASIFICACIÓN
2GD5718846	8AJKB3CD3S1714235	8AJKB3CD3S1714235	0,76

APELLIDOS Y NOMBRES DEL TOMADOR	TELEFONO DEL TOMADOR	TIPO DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	No. DE DOCUMENTO DEL TOMADOR	CIUDAD RESIDENCIA TOMADOR
VEGA BARRERA, ANACED	*******184	CC	46361227	YOPAL

CÓDIGO DE ASEGURADORA	COD. SUCURSAL EXPEDIDORA	CLAVE PRODUCTOR	No. POSEEDLARIO	CIUDAD EXPEDICIÓN
AT1324	26	1198	0	YOPAL

TARIFA	PRIMA SOAT	CONTRIBUCIÓN FOSYGA	TASA RUNT
910	$ 436300	$ 226800	$ 2400

TOTAL A PAGAR

$ 665500

FIRMA AUTORIZADA

AMPAROS POR VICTIMA	HASTA	
A. GASTOS MÉDICOS QUIRÚRGICOS, FARMACÉUTICOS Y HOSPITALARIOS	263,13 [1] 701,68 [2] 8,77	UNIDAD VALOR TRIBUTARIO (UVT)
B. GASTOS DE TRANSPORTE Y MOVILIZACIÓN DE VICTIMAS		
C. INCAPACIDAD PERMANENTE	180 750	SALARIOS MÍNIMOS LEGALES DIARIOS VIGENTES
D. MUERTE Y GASTOS FUNERARIOS		

Decreto 2644 de 2022: Todos los diferenciales y ajuste con base en la UVT 100, 110, 120, 140, 150, 711, 712, 721, 722, 731, 732, 810, 910, 920.

- Es obligatorio **portar la póliza del SOAT**, sin importar el medio de entrega salieso usado por La Previsora S.A.
- La autoridad de tránsito podrá requerir la póliza en cualquier momento. Esta podrá ser presentada en los siguientes formatos: **Digital**: a través de correo electrónico o mensaje de texto (SMS) o **Físico**: impresa en papel común.
- Si tiene inquietudes sobre el proceso, puede comunicarse desde su teléfono móvil marcando al #345 para recibir la asesoría necesaria.

Circular Externa 013 de 2024 emitida por la **Superintendencia Financiera de Colombia**, se permite que la vigencia mínima del SOAT para vehículos extranjeros que circulen en zonas de frontera sea diaria. Los vehículos que no reúnan los dos anteriores supuestos, deben regirse por las disposiciones del numeral 2 del artículo 193 de EOSF, en virtud del cual la vigencia mínima del SOAT debe ser anual.

Señor usuario tenga en cuenta las siguientes recomendaciones:

•Recuerde portar siempre su SOAT, las autoridades de tránsito se lo pueden solicitar en cualquier momento.
•Recuerde validar que su póliza está registrada en el RUNT.
•Esté alerto al momento en que deba renovar su póliza. No tener SOAT vigente acarrea multas económicas, la retención del vehículo y en caso de accidente de tránsito el cobro por todos los costos de la atención de las víctimas del accidente.
•Adquiera su SOAT en lugares autorizados.

En caso de accidente de tránsito:

•Si alguien resulta herido, debe ser atendido por el prestador de servicios de salud más cercano al lugar del accidente o cerque que tenga la capacidad para brindar la atención requerida por las víctimas.
•Ningún prestador de servicios de salud del país puede negarse a atender víctimas de accidentes de tránsito (artículo 195 Decreto Ley 663 de 1993). En caso contrario, denuncie ante la Superintendencia Nacional de Salud.
•Para los gastos médicos, el cobro ante la aseguradora o el fondo le debe realizar la institución prestadora de servicios de salud.
•Para presentar la reclamación ante la compañía aseguradora no se requiere acudir a terceros.

Cláusula de Coexistencia de Pólizas

En concordancia con lo dispuesto en la Circular Externa 021 de 2017, emitida por la Superintendencia Financiera de Colombia, LA PREVISORA S.A. podrá de manera unilateral y exclusivamente a favor del consumidor, modificar la vigencia de la póliza cuando al momento de registrar la misma en el RUNT, se corrobore que existe una póliza vigente. En estos casos, LA PREVISORA S.A., modificará la vigencia en su fecha de inicio, teniendo como referente la fecha de vencimiento de la póliza que se encuentra

Habeas Data

Declaro que de forma previa, al momento de la emisión de esta póliza, he autorizado a LA PREVISORA S.A. Compañía de seguros, para que consulte, almacene, administre, transfiera la información personal suministrada durante el proceso de emisión de esta póliza, directamente o por medio de terceros o aliados comerciales, para registrarme en sus bases de datos, informarme por medios escritos, correos electrónicos, llamadas telefónicas, envío de mensajes de texto y/o utilizando aplicaciones de mensajería instantánea, todo lo relacionado con la emisión, modificación, o anulación de la(s) póliza(s) que he adquirido, todo lo relacionado con este contrato, para estudios estadísticos internos de la compañía de seguros, gestionar campañas de mercadeo y/o comerciales relacionadas con la(s) póliza(s) que adquiera, así como de otras ramas de seguros que ofrezca LA PREVISORA S.A., enviarme información contenida de todas las finalidades que directa o indirectamente se les haya otorgado a las aseguradoras o se les otorguen en el futuro, así como novedades, referentes y manejo de la póliza y demás servicios que surjan del presente contrato, el cual conozco y declaro aceptar en todas sus partes.
Declaro que se me ha informado que, como Titular de información tengo derecho a conocer, actualizar y rectificar mis datos personales, solicitar prueba de autorización que he otorgado para su tratamiento, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, presentar quejas ante la SIC por infracción a la ley, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente y acceder en forma gratuita a los mismos una vez al mes, que podré ejercerlos en la calle 57 # 0-07 en la ciudad de Bogotá, por medio del teléfono 3497655, y que para más información sobre el tratamiento de mis datos es posible acceder a la Política de

6946

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

YOPAL 23/10/2025

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000184 RCC PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE				
ASEGURADO:	VEGA BARRERA , ANACED				
DIRECCION:	CR 16 21 64				
TELEFONO:	3105564184				
C.C:	46361227				
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.				
C.C:	900350113				
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP				
PLACA:	WDU258			MODELO:	2025
MARCA:	TOYOTA				
Nº MOTOR:	2GD5718848			Nº CHASIS	8AJKB3CD3S1714235
FECHA EXPEDICION:	2025/10/22				
VIGENCIA / Desde:	2025/10/26	Hasta :	2026/10/25		

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL CONTRACTUAL PARA VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
. MUERTE ACCIDENTAL	100 SMMLV
. INCAPACIDAD PERMANENTE	100 SMMLV
. INCAPACIDAD TEMPORAL	100 SMMLV
. GASTOS MEDICOS	100 SMMLV
. AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
. AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
. AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA
. AMPARO AL CONDUCTOR	100 SMMLV

YOPAL 2025/10/23

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

6947

SEGUROS DEL ESTADO S.A.

YOPAL 23/10/2025

CERTIFICACIÓN PARA EL MINISTERIO DE TRÁNSITO Y TRANSPORTE

SEGUROS DEL ESTADO S.A.
CERTIFICA QUE LA

POLIZA NO. 101000184 RCE PASAJEROS FUE UTILIZADA , ASI :

ESTADO ACTUAL :	VIGENTE		
ASEGURADO:	VEGA BARRERA , ANACED		
DIRECCION:	CR 16 21 64		
TELEFONO:	3105684184		
C.C:	46361227		
TOMADOR :	TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S.		
C.C:	900350113		
CLASE DE VEHICULO:	PICK UP		
PLACA :	WDU258	MODELO:	2025
MARCA:	TOYOTA		
Nº MOTOR:	2GD5718846	Nº CHASIS	8AJKB3CD3S1714235
FECHA EXPEDICION:	2025/10/22		
VIGENCIA / Desde:	2025/10/25 Hasta :	2026/10/25	

VALOR ASEGURADO :

RESPONSABILIDAD CIVIL EXTRACONTRACTUAL VEHÍCULOS DE SERVICIO PUBLICO PASAJEROS

Amparos	Valor Asegurado
. DAÑOS A BIENES DE TERCEROS	100 SMMLV
. MUERTE O LESIONES CORPORALES A UNA PERSONA	100 SMMLV
. MUERTE O LESIONES CORPORALES A DOS O MAS PERSONAS	200 SMMLV
. AMPARO DE PROTECCION PATRIMONIAL	SI AMPARA
. AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO CIVIL	SI AMPARA
. AMPARO DE ASISTENCIA JURIDICA EN PROCESO PENAL	SI AMPARA

YOPAL 2025/10/23

Cordialmente,

DEPARTAMENTO PRODUCCION R.CIVIL

ANEXO 12

Documentos de conductores

6948

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.116.550.562**

MOLANO SIERRA

APELLIDOS

DIEGO ALONSO

NOMBRES



DIEGO A MOLANO

FIRMA

Scanned with CamScanner

6979



FECHA DE NACIMIENTO **23-MAR-1995**

AGUAZUL
(CASANARE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.67	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

04-ABR-2013 AGUAZUL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

INDICE DERECHO

P-4604000-00435625-M-1116550562-20130511 0033013449A 1 39783957

Scanned with CamScanner

6950

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1116550562

Libertad y Orden

NOMBRE

DIEGO ALONSO MOLANO SIERRA

FECHA DE NACIMIENTO

23-03-1995

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

30-03-2026

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

CONDUCIR CON LENTES



ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

STRIA TTOyTTE MCPAL YOPAL

CATEGORIAS AUTORIZADAS			
CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE	24-02-2025	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS	30-03-2036	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS	30-03-2026	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07000526930

6951





314 487 33 87 / 313 410 25 14

6952

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 79495609



NOMBRE

WILBER MOLANO

FECHA DE NACIMIENTO

06-10-1969

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

25-06-2025

RESTRICCIONES DEL **CONDUCTOR**

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

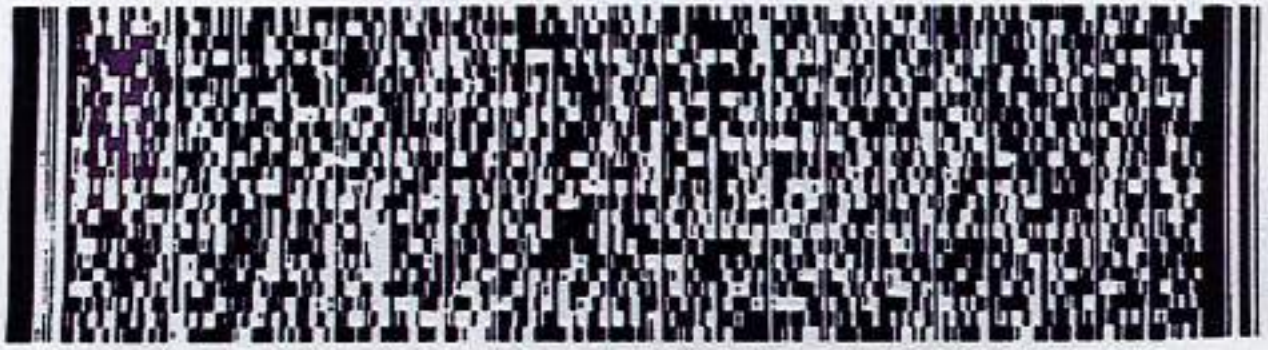
STRIA TTOyTTE MCPAL YOPAL

Scanned with CamScanner

6953

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	11-10-2022	PARTICULAR
B2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	25-06-2035	PARTICULAR
C2	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBÚS, CAMIÓN, BUSETA Y BUS.	25-06-2028	PUBLICO



ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC10000366342

Inlexus 423771

Scanned with CamScanner

6954



REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 1118531828

NOMBRES

YEFFER ALEXANDER ORTIZ RODRIGUEZ

FECHA DE NACIMIENTO

17-02-1986

GS RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

31-01-2025

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TR

STRIA [illegible] YOPAL



CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	31-01-2025	PARTICULAR
B2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUE.	31-01-2025	PARTICULAR
C2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUE.	31-01-2025	PUBLICO

6955

YEFFER ALEXANDER ORTIZ RODRIGUEZ
CEL. 312 331 7457

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **1.118.531.828**

ORTIZ RODRIGUEZ
APELLIDOS

YEFFER ALEXANDER
NOMBRES



FIRMA



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **17-FEB-1986**
YOPAL
(CASANARE)
LUGAR DE NACIMIENTO

1.80	O+	M
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

10-AGO-2004 YOPAL
FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADORA NACIONAL
ALMABEATRIZ RENGIFO LOPEZ

P-4800100-70131735-M-1118531828-20041104 **00136**04309A 02 164747096

6986

REPÚBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACIÓN PERSONAL
CÉDULA DE CIUDADANÍA

NÚMERO **1.006.443.504**

SANABRIA SIERRA

APELLIDOS

JUAN ESTEBAN GERONIMO

NOMBRES



FIRMA

Scanned with CamScanner

6957



ÍNDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **16-AGO-2001**

AGUAZUL
(CASANARE)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.68	**O+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

20-AGO-2019 AGUAZUL

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICIÓN

REGISTRADOR NACIONAL
JUAN CARLOS GALINDO VÁCHA

P-4604000-01103670-M-1006443504-20191017 0068323283A 1 52829568

Scanned with CamScanner

6958

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

Libertad y Orden

No. 1006443504

NOMBRE

JUAN E. SANABRIA SIERRA

FECHA DE NACIMIENTO

16-08-2001

SANGRE-RH

O+

FECHA DE EXPEDICIÓN

12-02-2025

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR



República de C

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

SIRIA TTOyTTE MCPAL YOPAL

6959

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
A2	MOTOCICLETA Y MOTOTRICICLO DE CUALQUIER CILINDRAJE.	12-02-2035	PARTICULAR
B1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBUS.	12-02-2035	PARTICULAR
C1	AUTOMÓVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA Y MICROBÚS.	12-02-2028	PUBLICO



COSAMOCOLOR COLOMBIA-LC-31

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07002830479

6960

77792

REPUBLICA DE COLOMBIA
IDENTIFICACION PERSONAL
CEDULA DE CIUDADANIA

NUMERO **4.043.223**

ROJAS ECHEVERRIA

APELLIDOS

NIXSON HUMBERTO

NOMBRES



FIRMA

Powered by CamScanner

6961

17793



INDICE DERECHO

FECHA DE NACIMIENTO **21-OCT-1973**

MOTAVITA
(BOYACA)

LUGAR DE NACIMIENTO

1.71	**B+**	**M**
ESTATURA	G.S. RH	SEXO

20-NOV-1992 MOTAVITA

FECHA Y LUGAR DE EXPEDICION

REGISTRADOR NACIONAL
CARLOS ARIEL SÁNCHEZ TORRES

A-0716100-00286593-M-0004043223-20110327 **0026**382127A 1 3005491

413

Powered by CamScanner

6962

77794

Libertad y Orden

REPÚBLICA DE COLOMBIA

MINISTERIO DE TRANSPORTE

LICENCIA DE CONDUCCIÓN

No. 4043223

NOMBRE

NIXSON HUMBERTO ROJAS ECHEVERRIA



FECHA DE NACIMIENTO

21-10-1973

SANGRE-RH

B+

FECHA DE EXPEDICIÓN

24-06-2025

RESTRICCIONES DEL CONDUCTOR

ORGANISMO DE TRÁNSITO EXPEDIDOR

ITBOY - DIST TTO No 1/COMBITA

414

6963

77795

CATEGORIAS AUTORIZADAS

CATEGORIA	CLASE DE VEHICULO	VIGENCIA	SERVICIO
B2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CUATRIMOTO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS	24-06-2035	PARTICULAR
C2	AUTOMOVIL, MOTOCARRO, CAMPERO, CAMIONETA, MICROBUS, CAMION, BUSETA Y BUS	24-06-2028	PUBLICO



COMUNICACION COLOMBIA LC 39

ESTA LICENCIA ES VALIDA EN TODO EL TERRITORIO NACIONAL

LC07002825413

45

Powered by CamScanner

ANEXO 13

Seguridad social de conductores – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

6964

RESUMEN PLANILLA PAGADA

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZON SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
SUCURSAL		DIRECCION		TELEFONO		EMAIL		EXENTO DE PARAFISCALES
[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]		[illegible]

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

MODO PENSIÓN	PERIODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERES X MORA	ENTIDAD RECAUDO
[illegible]	2026-04	[illegible]	E	2026-05-03	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	[illegible]	0	BANCOLOMBIA
# AFILIADOS	RET. DE PAGO (PIN)	FECHA LIMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
5	[illegible]	[illegible]	Pagada							

EMPLEADO				NOVEDADES																							DIAS			PENSIÓN					SALUD				CCF			RIESGOS		TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MEN				
ID	EMPLEADO	SALARIO	MODALIDAD DE SALARIO	VSP	SLN	IGE	LMA	VAC	AVP	VCT	DIT	LNR	LPA	SUS	AL	Retiro	AFP/P	AFP/V	AFP	ETA	DTA	VAC	PRO	PRDOM	PRDNF	PENSION	IBC	Días	FANDO	PSOLI	SALUD	IBC	Días	COMPENSACION	IBC	Días	RIESGOS	IBC	Días	TARIFA	PARAF	SENA	ICBF	ESAP	MEN	Días Cot.	Sal. Integ.	Total	Retención en la Fuente	Aportante Seguridad Social
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]																																																
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]																																																
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]																																																
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]																																																
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]																																																
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]																																																

6965

RESUMEN PLANILLA PAGADA

ASOPAGOS s.a.

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

IDENTIFICACIÓN	DV	RAZÓN SOCIAL	CLASE	CÓDIGO	ARL	F. PRESENTACIÓN	ACT. ECO	TIPO DE EMPRESA
[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]
SUC-CEP	DIRECCION	TELÉFONO	EMAIL	EXENTO DE PARAFISCALES
05-1	[illegible]	[illegible]	[illegible]	[illegible]

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACIÓN

ODO PENSIÓN	PERIODO SALUD	PLANILLA	TIPO PLANILLA	FECHA PAGO	CENTRO DE TRABAJO	DEPARTAMENTO	MUNICIPIO	VALOR PAGO	INTERÉS X MORA	ENTIDAD RECAUDO
202605	202605	37565322	E	2026-06-03	TODOS LOS CENTROS	TODOS	TODOS	3,003,400	0	BANCOLOMBIA
# AFILIADOS	RCT. DE PAGO (PIN)	FECHA LIMITE PAGO	ESTADO PLANILLA							
5	37565322	2026-06-03	Pagada							

TOTALES IBC

IBC PENSIÓN	IBC SALUD	IBC RIESGOS	IBC CAJAS	IBC PARAF
9,764,483	13,397,985	13,397,985	13,397,985	0

SUBSISTEMA	CÓDIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	VALOR UPC	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES DESCONTADOS	VALOR A PAGAR
(Administradoras: 2)				5	1,565,700	0	0	0	1,565,700
OLFONDOS	230501	830227940	6	1	287,700	0	0	0	287,700
ORVENIR	230301	800224808	9	4	1,278,000	0	0	0	1,278,000
(Administradoras: 3)				6	536,300	0	0	0	536,300
NITAS	EPS005	800251440	6	1	79,400	0	0	0	79,400
UEVA E.P.S. S.A.	EPS037	900156264	2	4	373,800	0	0	0	373,800
PS-S CODSALUD	ESSC24	900226715	3	1	83,200	0	0	0	83,200
(Administradoras: 1)				5	365,100	0	0	0	365,100
OSITIVA	14-23	860011153	5	5	365,100	0	0	0	365,100
(Administradoras: 1)				6	536,300	0	0	0	536,300
OMYCASAYAAPS	CCFA9	8460000B2	8	6	536,300	0	0	0	536,300
n Total					3,003,400	0	0	0	3,003,400

aportes en línea

Planilla Resumen

6966

DATOS GENERALES DEL APORTANTE

Identificación	dv	Razon Social	Clase Aportante	Sucursal Principal	Direccion	Ciudad-Departamento	Telefono	Exonerado SENA e ICBF
CC 24027163		VIVIANA GUTIERREZ ESCUDERO	B - MENOS DE 200 COTIZANTES	COMFACASANARE	CALLE 14 17A 15	YOPAL-CASANARE	6333063	S

DATOS GENERALES DE LA LIQUIDACION

Periodo		Clave		Tipo	Fecha		Pago		
Pension	Salud	Pago	Planilla	Planilla	Limite	Pago	Banco	Dias Mora	Valor
2026-05	2026-06	385184736	93662180941	E	2026/06/10	2026/06/12	BANCO BBVA COLOMBIA S.A.	10	$4,924,800

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	EMPLEADO Identificacion	Nombre	NOVEDADES	PENSION Cotiz	Dias	IBC	Aporte	SALUD Cotiz	Dias	IBC	Aporte	CCF Cotiz	Dias	IBC	Aporte	RIESGOS Cotiz	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	PARAFISCALES Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: COMFACASANARE (8 Afiliados)						$15,756,330	$2,521,400			$15,756,330	$630,700			$15,756,330	$630,700			$15,756,330		$82,700					$3,865,500
Centro de Trabajo: NIVEL RIESGO I (0.532%) (8 Afiliados)						$15,756,330	$2,521,400			$15,756,330	$630,700			$15,756,330	$630,700			$15,756,330		$82,700					$3,865,500
Ciudad: YOPAL, Depto: CASANARE (8 Afiliados)						$15,756,330	$2,521,400			$15,756,330	$630,700			$15,756,330	$630,700			$15,756,330		$82,700					$3,865,500
1	CC 1050613633	CAMACHO GONZALEZ ANDREA CAROLINA		25/30	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF019	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	0.5220	$9,200	30	$0	$0	SI	$429,600
2	CC 7171171975	GOMEZ HERNANDEZ JOSE LUIS		23/30	30	$1,500,000	$240,000	EPS037	30	$1,500,000	$60,000	CCF019	30	$1,500,000	$60,000	14-23	30	$1,500,000	0.5220	$16,200	30	$0	$0	SI	$376,200
3	CC 1116553978	GOMEZ MEDINA LINA MARIA		25/30	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF019	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	0.5220	$9,200	30	$0	$0	SI	$429,600
4	CC 1116552467	MOSQUERA SIERRA ANA MARIA		25/30	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF019	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	0.5220	$9,200	30	$0	$0	SI	$429,600
5	CC 1116555962	ARTUNDUAGA SIERRA ANGIE ALEJANDRA		25/30	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF019	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	0.5220	$9,200	30	$0	$0	SI	$429,600
6	CC 4041222	ROJAS ECHEVERRIA HUGO HUMBERTO		25/30	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF019	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	0.5220	$9,200	30	$0	$0	SI	$429,600
7	CC 1006441004	SANABRIA SIERRA JUAN ESTEBAN GERONIMO		23/30	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF019	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	0.5220	$9,200	30	$0	$0	SI	$429,600
8	CC 1049101333	ZUBIETA REYES RUBIELA		25/30	30	$1,750,905	$280,200	EPS037	30	$1,750,905	$70,100	CCF019	30	$1,750,905	$70,100	14-23	30	$1,750,905	0.5220	$9,200	30	$0	$0	SI	$429,600

LIQUIDACION DETALLADA DE APORTES

No.	EMPLEADO Identificación	Nombre	NOVEDADES	PENSION Cotiz	Dias	IBC	Aporte	SALUD Cotiz	Dias	IBC	Aporte	CCF Cotiz	Dias	IBC	Aporte	RIESGOS Cotiz	Dias	IBC	Tarifa	Aporte	PARAFISCALES Dias	IBC	Aporte	Exonerado SENA e ICBF	Total Aportes
SUCURSAL: ADMON1 (1 Afiliados)						$2,500,000	$400,000			$2,500,000	$100,000			$2,500,000	$100,000			$2,500,000		$26,500					$626,500
Centro de Trabajo: ADMON1 (1 Afiliados)						$2,500,000	$400,000			$2,500,000	$100,000			$2,500,000	$100,000			$2,500,000		$26,500					$626,500
Ciudad: YOPAL, Depto: CASANARE (1 Afiliados)						$2,500,000	$400,000			$2,500,000	$100,000			$2,500,000	$100,000			$2,500,000		$26,500					$626,500
9	CC 1061732641	MOLINA CHAPARRONA KEVIN DEL SOCORRO		25/30	30	$2,500,000	$400,000	EPS037	30	$2,500,000	$100,000	CCF019	30	$2,500,000	$100,000	14-23	30	$2,500,000	1.0440	$26,500	30	$0	$0	SI	$626,500
Total Afiliados(9)						$18,256,330	$2,921,400			$18,256,330	$730,700			$18,256,330	$730,700			$18,256,330		$108,800					$4,491,600

aportes en línea

Planilla Resumen

6967

RESUMEN DE PAGO

RIESGO	CODIGO	NIT	DV	AFILIADOS	VALOR LIQUIDADO	INTERESES MORA	SALDOS E INCAPACIDADES	VALOR A PAGAR
AFP (ADMINISTRADORAS: 2)				9	$2,921,400	$21,500	$0	$2,942,900
COLPENSIONES	25-14	900,336,004	7	3	$960,400	$7,100	$0	$967,500
PORVENIR	230301	800,224,808	8	6	$1,961,000	$14,400	$0	$1,975,400
ARL (ADMINISTRADORAS: 1)				9	$108,800	$800	$0	$109,600
POSITIVA COMPAÑIA DE SEGUROS	14-23	860,011,153	6	9	$108,800	$800	$0	$109,600
CCF (ADMINISTRADORAS: 1)				9	$730,700	$5,400	$0	$736,100
COMFACASANARE	CCF69	844,003,392	8	9	$730,700	$5,400	$0	$736,100
EPS (ADMINISTRADORAS: 3)				9	$730,700	$5,500	$0	$736,200
NUEVA E.P.S.	EPS037	900,156,264	2	2	$170,100	$1,300	$0	$171,400
NUEVA EPS MOVILIDAD	EPS041	900,156,264	2	1	$70,100	$600	$0	$70,700
SANITAS	EPS005	800,251,440	6	6	$490,500	$3,600	$0	$494,100
TOTAL				9	$4,491,600	$33,200	$0	$4,524,800

ANEXO 14

Factura de transporte – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

TRANSPORTES Y COMERCIALIZADORA S.A.S

NIT. 900.350.113-1
CARRERA 16 No 20 65 YOPAL - CASANARE
Tel. 3156124499 - 3146722112
operativo@tsmtransporte.com
Regimen Simple de Tributación
Responsable del Impuesto sobre las ventas - IVA. No Somos retenedores de IVA.
No Somos Autorretenedores del Impuesto sobre la Renta y Complementarios
Actividad Económica ICA: 4921
Facturación Electrónica. Resolución DIAN No.18764094790402 de Fecha 25/08/2025 al 25/06/2026.
Habilitada desde Factura No. YOP-2280 hasta No. YOP-3000

6967

FACTURA ELECTRONICA DE VENTA No. YOP-2706

SEÑOR(ES)	SIERRA GUTIERREZ EDELMIRA			FECHA DE EXPEDICIÓN
DOCUMENTO	NIT No. 24.227.103-3			22/06/2026
DIRECCIÓN	CL 14 9 04 BRR LUIS MARIA JIMENEZ	PAIS	COLOMBIA	HORA DE EXPEDICIÓN
CIUDAD	YOPAL - CASANARE	TELEFONOS	6392629	11:44:11
EMAIL	losgranjeros_@hotmail.com	FORMA / PAGO	Crédito	FECHA VENCIMIENTO
VALIDACIÓN DIAN	22/06/2026 11:48:32			22/07/2026

#	CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	U.MEDIDA	IMP	PRECIO	CANTIDAD	SUBTOTAL
1	0101	SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAL	NIU		8,400,000.00	1.00	8,400,000.00
2	5001	INGRESOS POR TRANSPORTE PARA TERCEROS SERVICIO DE TRANSPORTE DE PERSONAL PARA EL CONTRATO 0351 DE 2026, DURANTE EL P ERIODO DE EJECUCION DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2026.	NIU		47,600,000.00	1.00	47,600,000.00

ITEMS: 2
SON: CINCUENTA Y SEIS MILLONES DE PESOS COLOMBIANOS

SUBTOTAL	56,000,000.00
+IVA	0.00
TOTAL	56,000,000.00

Esta factura se asimila en todos sus efectos a la letra de cambio, según el Artículo 5 de la Ley 1231 de 2008, excusando el protesto, el aviso de rechazo y la prescripción del pago. El cliente acepta que las personas que firman la presente factura tienen autorización para ello y por lo tanto en ese acto son representante del cliente el cual se hace responsable de la transacción y aceptación de la misma de acuerdo al Artículo 2 de la Ley 1231. El incumplimiento del pago de esta factura, causa intereses de mora, a la tasa máxima legal vigente. La presente factura cumple con todos los requisitos definidos por el Decreto 2242 de 2015el Decreto 2242 de 2015 y la ley 527 de 1999 y tiene plena validez jurídica ante las autoridades judiciales.

CUFE: a41cb91a03588bac9c50edc0b14a8b38166785c45b0f44b4c06badf6e2d491b2749c16a9bc894dc9c2d8ba9d46f1dfff

ANEXO 15

Certificado de calibración ONAC

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
18-LAC-021

6969

Certificado N°

03783

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE*:	**ASESORÍA Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA**
DIRECCIÓN*:	CALLE 14 # 9 - 04
CIUDAD*:	YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	JUEGO DE PESAS
FABRICANTE:	PESOMETRIC
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO DE SERIAL:**	20200311
IDENTIFICACIÓN*:	20200311
CONDICIÓN DEL ÍTEM:	EN BUEN ESTADO
RANGO DE MEDICIÓN:	10 g - 500 g
EXACTITUD:	M1
LUGAR DE CALIBRACIÓN:	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S
FECHA DE RECEPCIÓN:	2025-11-21
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2025-11-24
Número de páginas del certificado:	3

Sin la aprobación del **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** no se debe reproducir el certificado, excepto cuando se reproduce en su totalidad con el fin de proporcionar seguridad de que partes de un certificado no se saquen de contexto. El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el certificado, excepto cuando la inforamación la suministre el cliente. **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** demuestra la trazabilidad metrologica a través de la ejecución de calibraciones mediante laboratorios acreditados por parte de un organismo de acreditación que forma parte del Acuerdo ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) o de acuerdos regionales reconocidos por ILAC que han demostrado trazabilidad metrologica .

Fecha de Emisión:
AAAA-MM-DD
2025-11-27

Revisó y autorizó:

John Enciso
Director Técnico

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

6970

Certificado N°
03783

1. INFORMACIÓN DEL ÍTEM:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal	Forma	Material de Fabricación*
10 g - 500 g	Cilíndrica	Acero Inoxidable

Las especificaciones técnicas de las pesas fueron tomadas de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 (numerales 5, 6, 7 y 8).

2. CONDICIONES AMBIENTALES:

Las condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de calibración.

	Mínimo	Máximo	Variación
Temperatura	21,3 °C	21,5 °C	0,20 °C
Humedad Relativa	56 %hr	56,6 %hr	0,60 %hr
Presión atmosferica	748,7 hPa	749,2 hPa	0,50 hPa

3. TRAZABILIDAD METROLÓGICA:

LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S. Establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolos con la referencia apropiada. El laboratorio se asegura de que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internaciona de Unidades (SI) mediante la calibración proporcionada por un laboratorio acreditado ISO/IEC 17025.

Instrumento	Clase	Codigó	Certificado Nº	Calibrado Por	Acreditado por:
Juego De Pesas 1 g - 5 kg F1	OIML F1	JP 003	M251633	COLMETRO	ONAC
EPFNA 0,01 g - 210 g	NA	BA 001	03282	ENGAR	ONAC
EPFNA 0,02 g - 520 g	NA	BA 002	03283	ENGAR	ONAC

4. MÉTODO DE CALIBRACIÓN:

El valor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

El método de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. Anexo C numeral C.4

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

6971

Certificado N°
03783

5. RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN:

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire*	*Cumple*
10 g	NO AJUSTADA	10 g + 0,41 mg	± 0,67 mg	± 2,00 mg	10	0,880 kg/m³	SI
20 g	NO AJUSTADA	20 g + 0,38 mg	± 0,83 mg	± 2,50 mg	20	0,880 kg/m³	SI
50 g	NO AJUSTADA	50 g + 0,3 mg	± 1,0 mg	± 3,0 mg	50	0,880 kg/m³	SI
200 g	NO AJUSTADA	200 g + 3,3 mg	± 3,3 mg	± 10,0 mg	200	0,880 kg/m³	SI
500 g	NO AJUSTADA	500 g + 10,9 mg	± 8,3 mg	± 25,0 mg	500	0,879 kg/m³	SI

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN:

La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo al documento JCGM 100:2008 GUM 1995 con ligeras correciones, edición digital 1 septiembre de 2008 y los requisitos del anexo C.6, Incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. La incertidumbre expandida declarada se ha obtenido multiplicando la incertidumbre típica de medida por un factor de cobertura k=2 tal que la probabilidad de cobertura sea de aproximadamente el 95%.

7. OBSERVACIONES:

-. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.

-. Los resultados se relacionan solamente con los ítems sometidos a calibración.

-. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

-. Convenciones: * Información suministrada por el cliente. ** Información corroborada o asignada por el **LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.**

-. La regla de decisión para la declaración de conformidad fue tomada de los numerales 5.2 y 5.3.1 de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16.

-. Realiza Calibración: Duban Samudio.

-. Se adjunta estampilla con el ítem

---------- *FIN DEL CERTIFICADO N° 03783* ----------

4

ENGAR S.A.S
Laboratorio de metrología

ONAC ACREDITADO

ISO/IEC 17025:2017
18-LAC-021

6972

Certificado N°
03782

CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN

SOLICITANTE*:	**ASESORÍA Y CONSULTORIAS EDELMIRA SIERRA**
DIRECCIÓN*:	CALLE 14 # 9 - 04
CIUDAD*:	YOPAL - CASANARE
INSTRUMENTO:	PESA PATRÓN
FABRICANTE:	PESOMETRIC
MODELO:	CILÍNDRICA
NÚMERO DE SERIAL:**	00001
IDENTIFICACIÓN*:	00001
CONDICIÓN DEL ÍTEM:	EN BUEN ESTADO
RANGO DE MEDICIÓN:	1 kg
EXACTITUD:	M1
LUGAR DE CALIBRACIÓN:	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S
FECHA DE RECEPCIÓN:	2025-11-21
FECHA DE CALIBRACIÓN:	2025-11-24
Número de páginas del certificado:	**3**

Sin la aprobación del **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** no se debe reproducir el certificado, excepto cuando se reproduce en su totalidad con el fin de proporcionar seguridad de que partes de un certificado no se saquen de contexto. El laboratorio es responsable de toda la información suministrada en el certificado, excepto cuando la inforamación la suministre el cliente. **LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S.** demuestra la trazabilidad metrologica a través de la ejecución de calibraciones mediante laboratorios acreditados por parte de un organismo de acreditación que forma parte del Acuerdo ILAC (Cooperación Internacional de Acreditación de Laboratorios) o de acuerdos regionales reconocidos por ILAC que han demostrado trazabilidad metrologica .

Fecha de Emisión:
AAAA-MM-DD
2025-11-27

Revisó y autorizó:

John Enciso
Director Técnico

LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.
Laboratorio de Masa
Calle 25 B N° 72 - 80 Local Comunal 3
Teléfonos: (57) 314 274 3431 - 601 2871175
E-Mail: ventas@labengar.com

5

6973

Certificado N°

03782

1. INFORMACIÓN DEL ÍTEM:

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Valor Nominal	Forma	Material de Fabricación*
1 kg	Cilíndrica	Acero Inoxidable

Las especificaciones técnicas de las pesas fueron tomadas de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 (numerales 5, 6, 7 y 8).

2. CONDICIONES AMBIENTALES:

Las condiciones ambientales fueron registradas en el instante y sitio de calibración.

	Mínimo	Máximo	Variación
Temperatura	21,3 °C	21,3 °C	0,00 °C
Humedad Relativa	56,4 %hr	56,6 %hr	0,20 %hr
Presión atmosferica	749,6 hPa	749,7 hPa	0,10 hPa

3. TRAZABILIDAD METROLÓGICA:

LABORATORIO DE METROLOGIA ENGAR S.A.S. Establece y mantiene la trazabilidad metrológica de los resultados de sus mediciones por medio de una cadena ininterrumpida y documentada de calibraciones, cada una de las cuales contribuye a la incertidumbre de medición, vinculándolos con la referencia apropiada. El laboratorio se asegura de que los resultados de la medición son trazables al Sistema Internacional de Unidades (SI) mediante la calibración proporcionada por un laboratorio acreditado ISO/IEC 17025.

Instrumento	Clase	Codigó	Certificado N°	Calibrado Por	Acreditado por:
Juego De Pesas 1 g - 5 kg F1	OIML F1	JP 003	M2S1633	COLMETRO	ONAC
EPFNA 0,2 g - 6100 g	NA	BA 005	03284	ENGAR	ONAC

4. MÉTODO DE CALIBRACIÓN:

El valor de la pesa de prueba (P) fue determinada por el método de comparación directa con las pesas patrón (N), usando NPPN en 4 ciclos.

El método de calibración y sus esquemas estan referidos a la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. Anexo C numeral C.4

5. RESULTADOS DE LA CALIBRACIÓN:

Valor Nominal	*Valor Antes de Ajuste*	*Masa Convencional*	*Incertidumbre Expandida*	*Error Máximo Permitido*	*Marca en la Superficie de la Pesa*	*Densidad del Aire*	*Cumple*
1000 g	NO AJUSTADA	1 000 g + 13 mg	± 17 mg	± 50 mg	01	0,881 kg/m^3	SI

Los resultados de calibracion indican que el error, en masa convencional, esta dentro de los limites de exactitud permitidos para pesas clase M_1. Errores en masa convencional de acuerdo con lo enunciado en la NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16 numeral 5, tabla 1 (Errores maximos permisibles en masa convencional para pesas de clase E_1, E_2, F_1, F_2, M_1, M_{1-2}, M_2, M_{2-3}, M_3)

6. INCERTIDUMBRE DE LA MEDICIÓN:

La incertidumbre de la medición fue estimada de acuerdo al documento JCGM 100:2008 GUM 1995 con ligeras correciones, edición digital 1 septiembre de 2008 y los requisitos del anexo C.6, Incertidumbre para las pesas según NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16. La incertidumbre expandida declarada se ha obtenido multiplicando la incertidumbre típica de medida por un factor de cobertura k=2 tal que la probabilidad de cobertura sea de aproximadamente el 95%.

7. OBSERVACIONES:

-. Los certificados de calibración sin firma no tienen validez.

-. Los resultados se relacionan solamente con los ítems sometidos a calibración.

-. El usuario es responsable de la calibración de sus instrumentos a intervalos apropiados.

-. **Convenciones**: * Información suministrada por el cliente. ** Información corroborada o asignada por el **LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR S.A.S.**

-. La regla de decisión para la declaración de conformidad fue tomada de los numerales 5.2 y 5.3.1 de la norma NTC 1848:2007 Reaprobada 2021-12-16.

-. Realiza Calibración: Duban Samudio.

-. Se adjunta estampilla con el ítem

---------- *FIN DEL CERTIFICADO N° 03782* ----------

ANEXO 16

Informe de ejecución del programa de calibración de equipos e instrumentos de medición – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

INTERVENTORÍA PAE CASANARE	**CONTRATO DE INTERVENTORIA 0351 DE 2026**
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRARTIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTEBLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"
	INFORME | PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

INTERVENTORÍA
PAE CASANARE



INFORME PROGRAMA DE CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN PERIODO DEL 01 AL 31 DE MAYO 2026

TABLA DE CONTENIDO

1 Estructura del programa de verificación y calibración de equipos e instrumentos de medición

1.1 Objetivo

1.2 Alcance

1.3 Términos y definiciones

1.4 Normatividad

1.5 Responsable de la verificación y calibración

1.6 Inventario de equipos e instrumentos de medición que requieren verificación y calibración

1.7 Procedimientos de verificación según las condiciones de utilización y certificado de calibración.

1.8 Actividades a desarrollar

2 Resumen descripción del procedimiento

3 Formatos para el registro de verificación y certificado de calibración.

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN

1.1 OBJETIVO

Mantener calibrados, verificados y en buen estado físico e higiénico los equipos de medición, con el fin de realizar una trazabilidad y controlar puntos críticos de los procesos en los servicios de alimentación escolar para los estudiantes que se encuentran matriculados en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare"

1.2 ALCANCE

El presente documento tiene alcance para todos los equipos de medición utilizados por la Interventoría Edelmira Sierra Gutiérrez, aplica a Grameras electrónicas utilizadas, para la verificación de gramajes de la minuta patrón en las visitas técnicas a las Unidades Aplicativas donde se presta el servicio de Alimentación Escolar PAE.

1.3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **CALIBRACIÓN:** Conjunto de operaciones que establecen, bajo condiciones especificadas, la relación entre los valores de magnitudes indicados por un instrumento o sistema de medición, o valores representados por una medida materializada o un material de referencia y los correspondientes valores reportados por patrones.

- **INCERTIDUMBRE DE MEDICIÓN:** Parámetro, asociado al resultado de una medición, que caracteriza la dispersión de los valores que pudieran ser razonablemente atribuidos a la magnitud a medir.

- **AJUSTE:** Intervención del equipo para que mida correctamente.

- **GRAMERA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a mil quinientos gramos.

- **BALANZA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos inferiores a treinta kilogramos

- **BASCULA:** Instrumento diseñado para medir peso con rangos superiores a los treinta kilogramos.

- **CERTIFICACIÓN:** Documento que expide un organismo autorizado o laboratorio con acreditación, dando constancia de que un equipo o instrumento es

adecuado como patrón metrológico y posee trazabilidad al patrón internacional que le corresponde.

- **CONFORMIDAD:** Cumplimiento de un requisito, tomando en cuenta su tolerancia admisible.
- **CORRECCIÓN**: Acción tomada para eliminar una "no-conformidad" detectada.
- **DESVIACIÓN:** Diferencia de valor, en un proceso, que se aleja de un valor esperado.
- **ERROR:** Desviación posible en las lecturas de medida que da instrumento.
- **ESPECIFICACIÓN:** Documento que establece requisitos.
- **PATRÓN:** Instrumento para medición que tiene como objeto materializar de manera definida, con el fin de replicar y guardar la unidad de medida de una magnitud, para transferirla por confrontación a otros elementos de medición.
- **PATRONAMIENTO:** Calibración que se hace a un instrumento con el fin de poder usarlo como patrón.
- **RANGO:** Diferencia, que hay entre una lectura que puede dar un equipo o instrumento de medición, entre el máximo y el mínimo de su capacidad.
- **REQUISITO:** Necesidad obligatoria específica, se declara en un documento.
- **TOLERANCIA:** Desviación admisible de los requisitos que debe cumplir un elemento, producto o proceso sin que se encuentre no conforme.
- **VERIFICACIÓN:** Confirmación mediante la aportación de evidencia objetiva de que se han cumplido los requisitos especificados.
- **FIDELIDAD:** Aptitud de un instrumento para dar resultados idénticos para una misma carga depositada o desplazada varias veces sobre el instrumento.

La fidelidad o variabilidad de un instrumento se evalúa aplicando una misma carga en diferentes puntos de la zona central del dispositivo receptor de carga evitando descentrar exageradamente esta carga.

- **PUNTO DE REPOSO**: Para las balanzas de escala analógica, indicación de la escala correspondiente a la posición del indicador, en el momento en el que se invierte el sentido de su desplazamiento.
- **SENSIBILIDAD**: Es la relación entre la variación de la respuesta de un instrumento de medida y la variación de la carga que la origina.

1.4 NORMATIVIDAD

- *Norma Técnica Colombiana NTC-ISO 10012. Sistema de gestión de la medición requisitos para los procesos de medición y los equipos de medición.*
- *Guía Técnica Colombiana GTC-ISO/IEC 99 – Vocabulario Internacional de Metrología.*
- *Norma Técnica Colombiana NTC 1000 - Metrología. Sistema Internacional de Unidades.*
- *Organización Internacional de Metrología Legal OIML D-10. Determinación de Periodos de Calibración.*
- *Normas Técnicas para la Confirmación Metrológica de los equipos, depende de los usados por la organización.*

1.5 RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.

Los profesionales y técnicos de apoyo, que integren la empresa serán quienes hagan el proceso de verificación y calibración de los equipos (Grameras). Con lo anterior, los profesionales y técnicos de apoyo son quienes tienen la responsabilidad de velar por el cumplimiento y la correcta aplicación de las pautas establecidas en este instructivo.

ASPECTOS A TENER EN CUENTA:

- Tener los patrones de referencia calibrados y certificados con patrones nacionales los cuales a la vez deben estar calibrados con patrones internacionales (El documento del certificado de calibración debe estar vigente, generalmente tiene validez de 1 año).
- Debe estar avalado por el Organismo Nacional de Acreditación de Colombia - *ONAC.*

1.6 INVENTARIO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN QUE REQUIEREN VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN.

Relación de Equipos:

- Pesas
- Balanzas electrónicas

1.7 PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN SEGÚN LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

CALIBRACIÓN USANDO PESAS DE CALIBRACIÓN.

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 10g-500g	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR SAS CERTIFICADO N° 03783
PESA PATRÓN DE 1 KG	LABORATORIO DE METROLOGÍA ENGAR SAS CERTIFICADO N° 03782

1.8 ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- **INVENTARIO DE PATRONES DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN**

EQUIPOS / INSTRUMENTOS	*FABRICANTE*	*MODELO*	*SERIAL*
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 10g-500g: EXACTITUD M1	*PESOMETRIC*	*CILINDRICA*	*200311*
PESA PATRÓN DE 1 KG.: EXACTITUD M1	*PESOMETRIC*	*CILINDRICA*	*01*

➢ INVENTARIO DE EQUIPOS

EQUIPOS	CÓDIGO
GRAMERA ELECTRÓNICA	001
GRAMERA ELECTRÓNICA	002
GRAMERA ELECTRÓNICA	003
GRAMERA ELECTRÓNICA	004
GRAMERA ELECTRÓNICA	005

PROCEDIMIENTO

1 INSTALACIÓN.

- ✓ La balanza no debe estar expuesta a corrientes de aire.
- ✓ La temperatura a la cual puede estar expuesta la balanza es de 0 a 40 °C y la humedad relativa ambiente del lugar asignado para el equipo debe ser inferior al 85%.
- ✓ La mesa sobre la que se coloca la balanza debe estar nivelada y no expuesta a excesivas vibraciones.
- ✓ No exponer el equipo a la luz directa del sol, o al calor radiante: ubicarla alejada de ventanas, calentadores, mecheros o cualquier otra fuente de calor.
- ✓ No exponer la balanza a gases corrosivos.
- ✓ Conectar la balanza a la red eléctrica. El display aparecerá después de encender el panel de control a través del botón de encendido-apagado.
- ✓ Dejar la balanza encendida durante un mínimo de 30 minutos antes de proceder a calibrar según las pautas establecidas.

2. VERIFICACIÓN.

- ✓ Las actividades de verificación sirven para tener controlada la balanza entre dos calibraciones sucesivas y poder detectar, antes de uso diario, el desajuste del equipo o alguna señal de mal funcionamiento.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma está en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 10 MG. A 500 GR: CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una

frecuencia mensual y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.

- ✓ Se utilizará para el control de rutina JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 1 kG. CLASE M1-La pesa utilizada en el control de rutina, se verificará con una frecuencia mensual y registrando el peso y la estadística descriptiva en la "Planilla de verificación de la pesa utilizada en el control de rutina de balanzas electrónicas.

3. EFECTUAR LA VERIFICACIÓN MENSUAL SEGÚN LAS SIGUIENTES PAUTAS:

- ✓ Encender la balanza y esperar que estabilice.
- ✓ Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare".
- ✓ Colocar la pesa de control en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad.
- ✓ Registrar la lectura obtenida en la "Planilla de control de rutina de balanzas Registrar en el formato de control con los pesos registrados de la pesa de control, obtenidos mensualmente considerando que la apreciación de estas balanzas es de 1 mg, se tomarán como límites de control, el peso de la pesa de control ± 3 mg.

4. INSPECCIÓN DE LAS PESAS:

- ✓ Se inspeccionarán las pesas que se emplean para la verificación cada vez que sean utilizadas, con el objetivo de desechar aquellas que presenten algún indicio de corrosión.
- ✓ Contemplar las siguientes señales de inestabilidad y las acciones a seguir cuando estas señales son detectadas durante la verificación de rutina:
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza.

5. MANTENIMIENTO:

- ✓ La balanza se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave y si fuera necesario, remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.

PROGRAMACIÓN DE CALIBRACIÓN Y VERIFICACIÓN

EQUIPO	PRUEBA	FRECUENCIA	RESPONSABLE
JUEGO DE PESAS PATRÓN DE 10g-500g: EXACTITUD M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA DE METROLOGÍA ENGAR. LABORATORIO DE MASA. CERTIFICADO N° 02177
PESA PATRÓN DE 1 KG.: EXACTITUD M1	CALIBRACIÓN	ANUAL	COMPAÑÍA DE METROLOGÍA ENGAR. LABORATORIO DE MASA. CERTIFICADO N° 02176
BALANZAS ELECTRÓNICAS	VERIFICACIÓN	MENSUAL 16-05-2026	INGENIEROS DE ALIMENTOS, TÉCNICOS Y TECNÓLOGOS PROFESIONALES DE INTERVENTORÍA.

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO DE CALIBRACIÓN DE GRAMERAS

DESCRIPCIÓN DEL PROCEDIMIENTO			
ÍTEM	**ACTIVIDAD**	**RESPONSABLE**	**REGISTRO**
1	Rotulación de los equipos, maquinaria y herramientas manejadas para los procesos	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Rótulos en las balanzas utilizadas.
2	Levantamiento Inventario de balanzas, equipos de seguimiento y medición manejados para la verificación del gramaje de la minuta patrón y ciclos de menús.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos.	Inventario de basculas y balanzas, equipos de seguimiento y medición
3	Levantamiento de hoja de vida para balanzas electrónicas	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Hoja de vida de balanzas electrónicas.
4	Levantamiento del plan de mantenimiento preventivo.	Ingenieros de Alimentos, técnico y tecnólogos de alimentos	Plan de Mantenimiento Preventivo.
5	Identificación de Necesidades de mantenimiento Correctivo.	Director del programa	Solicitud de Necesidades de Mantenimiento.
6	Ejecución del Mantenimiento Correctivo y/o Preventivo.	Director del programa Proveedores externos	Registros de Mantenimientos ejecutados
7	Calibración de equipos patrones	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de balanzas electrónicas. Certificados de calibración del Proveedor
8	Verificación de Equipos de Seguimiento y Medición.	Director del programa Proveedores externos	Registro de Calibración y/o verificación de equipos.
9	Fin del Procedimiento.		

DIAGRAMA DEL PROCEDIMIENTO:

INICIO

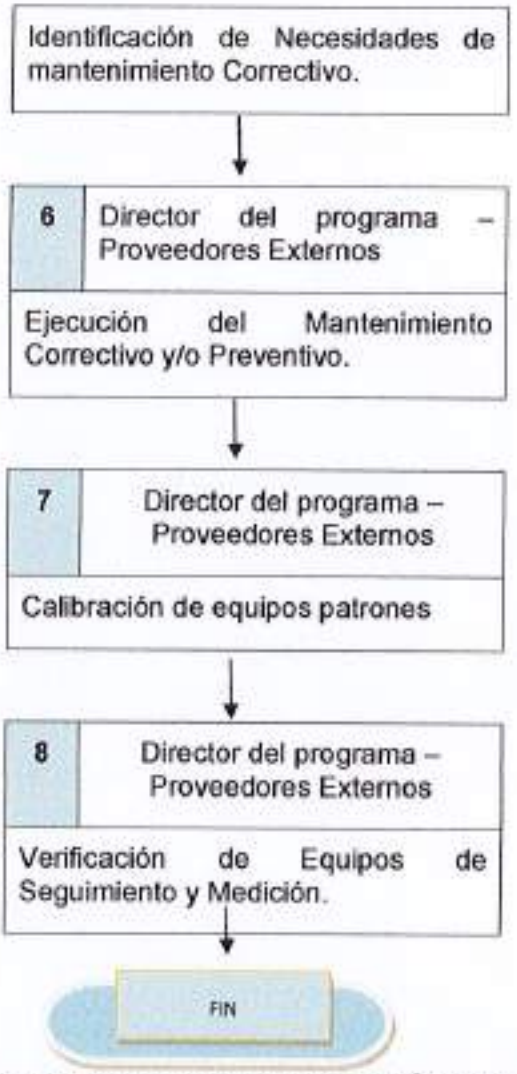
1	Coordinador / Técnicos de apoyo Firma Consultora
Rotulación de los equipos, maquinaria y herramientas manejadas para los procesos	

2	Coordinador / Técnicos de apoyo Firma Consultora
Levantamiento Inventario de balanzas, equipos de seguimiento y medición manejados para la verificación del gramaje de la minuta patrón y ciclos de menús.	

3	Coordinador / Técnicos de apoyo Firma Consultora
Levantamiento de hoja de vida para balanzas electrónicas	

4	Coordinador / Técnicos de apoyo Firma Consultora
Levantamiento del plan de mantenimiento preventivo.	

5	Director del programa – Proveedores Externos



3. FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

VER:

ANEXO 1. Formato de verificación intermedia de grameras (Mensual)

ANEXO 2. Formato individual para verificación física de los equipos de medición (Mensual)

EDELMIRA SIERRA

R/L INTERVENTORIA

6987

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 0361 DE 2026	CÓDIGO: CIDIS-2022-002
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO1	WH	B20	N.A	CAMPO - BODEGA	SANDRA HERNANDEZ

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	6000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/05/2026
Carga mínima (Min)	N.R	Número de Certificado	03782-03783-	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	50g	0g
2	50g	0g
3	50g	1g
4	50g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

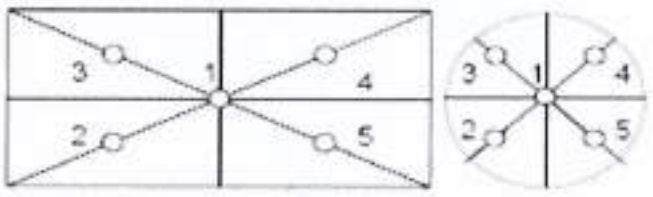
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

21

6988

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 0351 DE 2026	CÓDIGO: CIDIS-2022-002
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO2	KALLEY	K-MGC01	N.A	ALACENA	NAIRO PULIDO

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/05/2026
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	03782-03783-	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

Punto	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

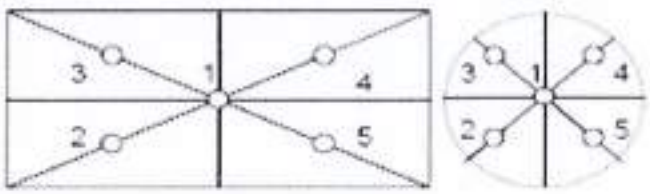
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

22

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 0351 DE 2026	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
INTERVENTORIA	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
003-	KALLEY	K-MGC01	N.A	ALACENA	LUZ GERALDINE RAMIREZ

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/05/2026
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	03782-03783-	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 500g

Punto	Indicación	Diferencia
1	500g	0g
2	500g	0g
3	500g	1g
4	500g	0g
5	500g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 100g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	100g	0g
2	100g	0g
3	100g	0g
4	100g	0g
5	100g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

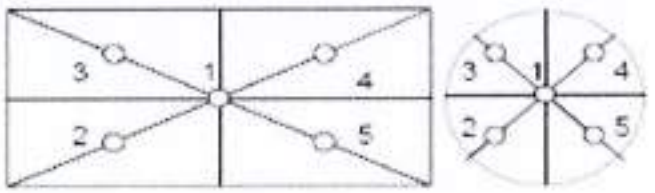
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaria por fuera del error máximo permitido

6990

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 0351 DE 2026	CÓDIGO: CIDIS-2022-002
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
004	KALLEY	K-MGC01	N.A	ALACENA	JOSE FACUNDO MONTAÑEZ

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/05/2026
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	03782-03783-	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 1000g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	1000g	0g
3	1000g	0g
4	1000g	0g
5	1000g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

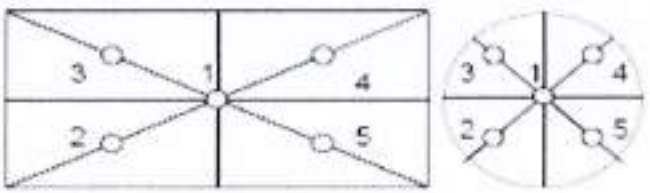
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

2A

6991

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 0351 DE 2026	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
005	MAG SCALES	MEGA	N.A	CAMPO-BODEGA	NAYDU BUSTOS

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	5000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/05/2026
Carga mínima (Min)	1g	Número de Certificado	03782-03783-	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 100g

Punto	Indicación	Diferencia
1	100g	0g
2	100g	0g
3	100g	0g
4	100g	0g
5	100g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	1g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

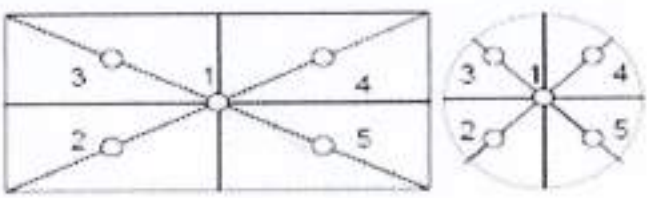
RESULTADO: Cumple o no cumple

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 500g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	500g	0g
2	500g	0g
3	500g	0g
4	500g	0g
5	500g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

25

6992

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 0351 DE 2026	CÓDIGO: CIDIS-2022-002 VERSIÓN: 02 FECHA: 13/07/2023
	FORMATO DE VERIFICACION INTERMEDIA DE GRAMERAS	

No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO Y CLASE	SERIAL	UBICACIÓN DEL EQUIPO	RESPONSABLE DEL EQUIPO
OO6	WH	B20	N.A	CAMPO - BODEGA	EDER CASTRO

DATOS METROLOGICOS DEL EQUIPO		DATOS DEL PATRON PARA VERIFICACIÓN		FECHA DE REALIZACIÓN DE VERIFICACION INTERMEDIA
Carga Máxima (Max)	6000g	Juego de pesas clase	CLASE M1	16/05/2026
Carga mínima (Min)	N.R	Número de Certificado	03782-03783-	RESPONSABLE DE LA VERIFICACION INTERMEDIA
División de escala (e / d)	1g			ALEJANDRA PINZÓN
Repetibilidad (indicación en manual)	N.R	INFORMACION ADICIONAL DEL EQUIPO O LAS MASAS PATRON		
Error Máximo Permitido (EMP)	3g	LABORATORIO METROLOGIA ENGAR		

PRUEBAS

EXCENTRICIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

Punto	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	1g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		1g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

REPETIBILIDAD

CARGA EN PRUEBA: 200g

No. Medición	Indicación	Diferencia
1	200g	0g
2	200g	0g
3	200g	0g
4	200g	0g
5	200g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

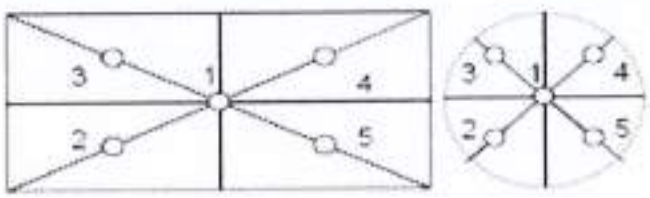
EXACTITUD

CARGA EN PRUEBA: 1000g, 500g, 200g, 100g, 50g

Punto	Indicación	Diferencia
1	1000g	0g
2	500g	0g
3	200g	0g
4	100g	0g
5	50g	0g
Error máximo obtenido en la prueba		0g
Error mínimo obtenido en la prueba		0g
RESULTADO	CUMPLE	

RESULTADO: Cumple o no cumple

GUIA EXCENTRICIDAD



Nota: Si en la verificación, el resultado de alguna de las tres pruebas indica que no cumple, el equipo de medición estaría por fuera del error máximo permitido

26

6993

	CONTRATO DE INTERVENTORIA N° 0351 DE 2026	CÓDIGO: CIDIS-2022-001 VERSIÓN: 02 FECHA: 02-01-2026
INTERVENTORIA	FORMATO DE VERIFICACION FISICA DE LOS EQUIPOS DE MEDICION	

TIPO DE EQUIPO (PESO O TEMPERATURA)	INFORMACION DEL EQUIPO					VERIFICACION FISICA				OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES
	No. INVENTARIO ASIGNADO	MARCA	MODELO	UBICACIÓN	RESPONSABLE DEL EQUIPO	FECHA	PROCEDIMIENTO	CONDICION FISICA DEL EQUIPO	RESPONSABLE DE LA INSPECCIÓN DE OPERACIÓN	
PESO	1	WH	B20	CAMPO-BODEGA	SANDRA HERNANDEZ	16/05/2026	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	YULY PEREZ	NINGUNA
PESO	2	KALLEY	K-MGC01	ALACENA	NAIRO PULIDO	16/05/2026	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	YULY PEREZ	NINGUNA
PESO	3	KALLEY	K-MGC01	ALACENA	LUZ GERALDINE RAMIREZ	16/05/2026	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	YULY PEREZ	NINGUNA
PESO	4	KALLEY	K-MGC01	ALACENA	JOSE FACUNDO MONTAÑEZ	16/05/2026	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	YULY PEREZ	NINGUNA
PESO	5	MAG SCALES	MEGA	ALACENA	NAYDU BUSTOS	16/05/2026	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	YULY PEREZ	NINGUNA
PESO	6	WH	B20	CAMPO-BODEGA	NIKOL VARGAS	16/05/2026	Limpieza, Desinfección y pruebas de funcionamiento	CUMPLE	YULY PEREZ	NINGUNA

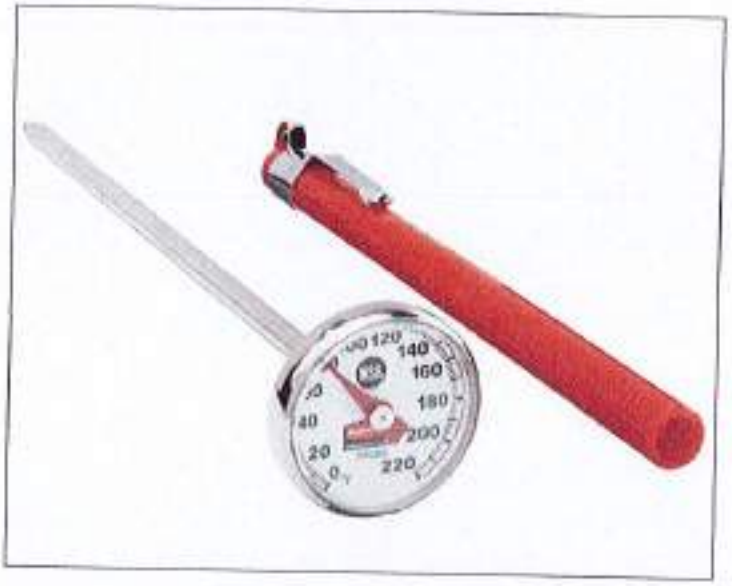
ESULTADO: Cumple o no cumple

ESPONSABLE DE LA CONSOLIDACION:_____
NOMBRE, IDENTIFICACION Y CARGO

82

6994

CONTRATO DE INTERVENTORIA 0351 DE 2026	
OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRARTIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTEBLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	
VERIFICACION TERMOMETROS	01 AL 30 DE ABRIL 2026



INFORME PROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE TERMOMETROS PERIODO DEL 01 AL 31 DE MAYO 2026

TABLA DE CONTENIDO

1 Estructura del programa de verificación de termómetros

1.1 Objetivo

1.2 Alcance

1.3 Términos y definiciones

1.4 Normatividad

1.5 Responsable de la verificación

1.6 Inventario de equipos e instrumentos de medición que requieren verificación

1.7 Procedimientos de verificación según las condiciones de utilización

1.8 Actividades a desarrollar

2 Resumen descripción del procedimiento

3 Formato para el registro de verificación

1 ESTRUCTURA DEL PROGRAMA DE VERIFICACIÓN DE TERMOMETROS

1.1 OBJETIVO

Establecer las directrices para la verificación de los equipos e instrumentos de medición utilizados en los procesos operativos, con el fin de asegurar la confiabilidad y trazabilidad de las mediciones, garantizando el cumplimiento de los requisitos legales, normativos y del sistema de gestión

1.2 ALCANCE

Este programa aplica a todos los equipos e instrumentos de medición que impactan directa o indirectamente en la calidad del producto o servicio, en especial aquellos utilizados para monitorear puntos críticos de control, cumplir con normativas sanitarias o garantizar estándares de seguridad alimentaria.

1.3 TÉRMINOS Y DEFINICIONES

- **Verificación:** Confirmación mediante evidencia objetiva de que un equipo cumple con los requisitos establecidos.
- **Trazabilidad**: Propiedad del resultado de una medición por la cual puede relacionarse con referencias determinadas.

1.4 NORMATIVIDAD

- ISO 9001:2015 — Sistemas de gestión de la calidad
- ISO 22000 — Seguridad alimentaria
- NOM-086-SSA1 — Buenas prácticas de higiene
- Requisitos locales según autoridad sanitaria competente

1.5 RESPONSABLE DE LA VERIFICACIÓN

Los profesionales y técnicos de apoyo, que integren la empresa serán quienes hagan el proceso de verificación de los equipos (termómetros). Con lo anterior, los profesionales y técnicos de apoyo son quienes tienen la responsabilidad de velar por el cumplimiento y la correcta aplicación de las pautas establecidas en este instructivo.

1.6 INVENTARIO DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN QUE REQUIEREN VERIFICACIÓN

Relación de Equipos:

- ✓ **Tipo de instrumento:** Termómetro análogo de punzón
- ✓ **Marca:** SUNPASS
- ✓ **Modelo:** SPT945
- ✓ **Número de serie:** N/A
- ✓ **Rango de operación:** -10 °C A 100 °C
- ✓ **Resolución:** 2°C

1.7 PROCEDIMIENTOS DE VERIFICACIÓN SEGÚN LAS CONDICIONES DE UTILIZACIÓN.

Método utilizado: Verificación en baños térmicos (hielo fundente y agua hirviendo)

Puntos de medición evaluados:

- 0 °C (hielo fundente)
- 100 °C (agua hirviendo)

1.8 ACTIVIDADES A DESARROLLAR

- Revisión periódica del inventario
- Registro de resultados en formatos definidos
- Retiro inmediato de equipos que no cumplan
- Entrenamiento del personal involucrado

	CONTRATO DE INTERVENTORIA 0351 DE 2026	
INTERVENTORÍA ESE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORIA TECNICA, ADMINISTRARTIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTEBLECIDOS EN LA RESOLUCION 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	
	VERIFICACION TERMOMETROS	01 AL 30 DE ABRIL 2026

➢ INVENTARIO DE EQUIPOS

EQUIPOS	CÓDIGO
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	001
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	002
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	003
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	004
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	005
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	006

PROCEDIMIENTO

- ✓ Se identifica el instrumento a verificar.
- ✓ Se inspecciona visualmente el estado del equipo.
- ✓ Se anotan las lecturas obtenidas.
- ✓ Se analiza si las lecturas están dentro de la tolerancia especificada.
- ✓ Se genera la verificación satisfactoria o reporte de no conformidad.
- ✓ Se actualiza el registro en el inventario de equipos.

EQUIPO	PRUEBA	FRECUENCIA	RESPONSABLE
TERMOMETRO ANALOGO DE PUNZÓN	VERIFICACIÓN	MENSUAL 16-05-2026	INGENIEROS DE ALIMENTOS, TÉCNICOS Y TECNÓLOGOS PROFESIONALES DE INTERVENTORÍA.

PROGRAMACIÓN DE VERIFICACIÓN

3. FORMATOS PARA EL REGISTRO DE VERIFICACIÓN Y CERTIFICADO DE CALIBRACIÓN.

VER:

ANEXO 3. Formato de registro de verificación de termómetros (Mensual)

ANEXO 17

Registro fotográfico de calibración de equipos e instrumentos de medición – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

7000

Educación · Alimentos Aprender · Casanare	FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS	ESG INTERVENTORÍA

CONTRATO DE INTEVENTORÍA No. 0351 DE 2026

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

INFORMACIÓN GENERAL

ACTIVIDAD	PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS E INSTRUMENTOS DE MEDICIÓN	**ETC.**	DEPTO. CASANARE	**MUNICIPIO**	YOPAL		
EQUIPO	GRAMERA ELECTRÓNICA	**FECHA DE VISITA**	16-05-2026		**HORA INICIO:**	2:00 pm	
LUGAR	CAMPO-BODEGA	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026**			**HORA DE TERMINACIÓN**	3:00pm	
RESPONSABLE	EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ	**NIT**	24.227.103-3		**CARGO**	DIRECTOR DE INTERVENTORÍA	

OBJETIVO DE LA VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN: Garantizar que los equipos e instrumentos de medición utilizados por la firma consultora, funcionen dentro de los rangos (Límites) establecidos para garantizar resultados veraces en el proceso de verificación de los gramajes de materias primas y componentes de la Minuta Patrón del programa de alimentación escolar, en las diferentes unidades aplicativas.

INFORME FOTOGRÁFICO



FOTOGRAFÍA No. 1 | EQUIPO DE MEDICIÓN

OBSERVACIÓN: Equipo con el que se realiza el procedimiento de verificación
mensual a las balanzas electrónicas utilizadas en el programa.



FOTOGRAFÍA No. 2 | ACONDICIONAMIENTO DE GRAMERA

OBSERVACIÓN: Encender la Balanza electrónica y esperar que estabilice. Ajustar a cero, pulsando la tecla "Tare". Ya lista seguimos con el procedimiento de calibración.



PESA DE CONTROL DE 10 gr
FOTOGRAFÍA No. 3
PESA DE CONTROL DE 10 gr

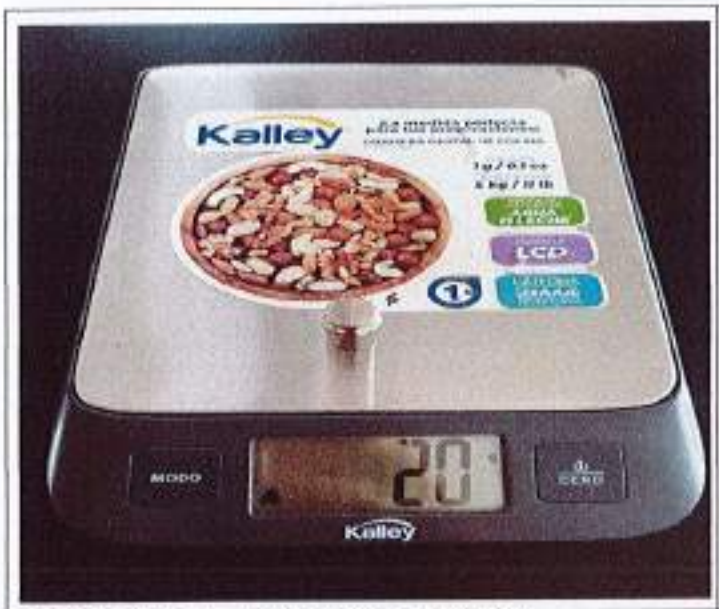
OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (10 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.

Educación | Alimentos para Aprender | Casanare

FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO
PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS

ESG INTERVENTORÍA

CONTRATO DE INTEVENTORÍA No. 0351 DE 2026



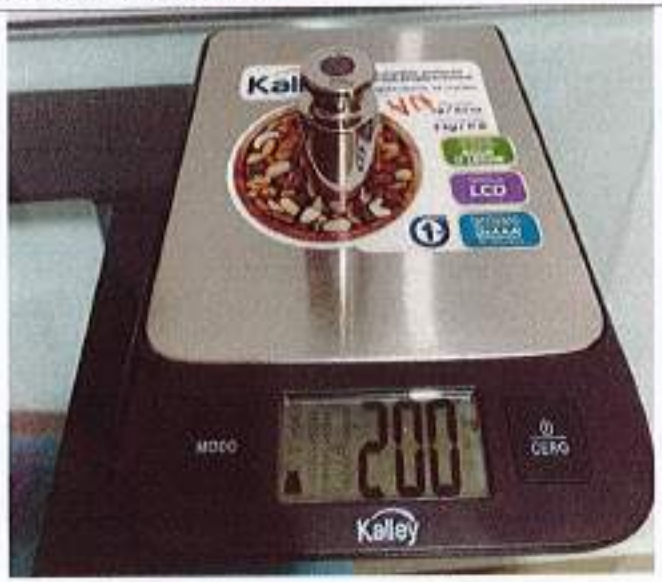
FOTOGRAFÍA No. 4	PESA DE CONTROL DE 20 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (20 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



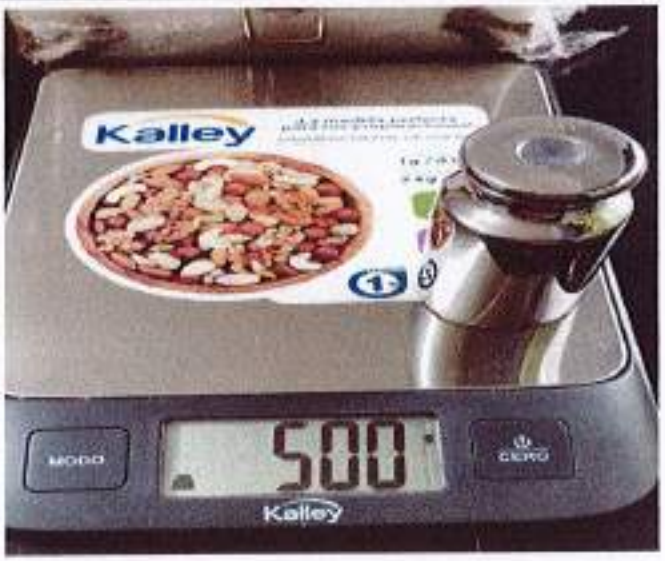
FOTOGRAFÍA No. 5	PESA DE CONTROL DE 50 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (50 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 6	PESA DE CONTROL DE 200 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (200 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de bal



FOTOGRAFÍA No. 7	PESA DE CONTROL DE 500 gr

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (500 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.

7002

Educación | Alimentos Aprender | Casanare | FORMATO DE REGISTRO FOTOGRÁFICO PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS | ESG INTERVENTORÍA

CONTRATO DE INTEVENTORÍA No. 0351 DE 2026



FOTOGRAFÍA No. 8 | **PESA DE CONTROL DE 1000 gr**

OBSERVACIÓN: Colocar la pesa de control (1000 gr) en el centro del plato de pesada y esperar que en el display aparezca la señal de estabilidad. Registrar la lectura obtenida en el "formato de control de calibración de balanzas.



FOTOGRAFÍA No. 9 | **IMPLEMENTACIÓN PROGRAMA DE VERIFICACIÓN Y CALIBRACIÓN DE EQUIPOS**

OBSERVACIONES GENERALES

- ✓ Apagar siempre la balanza antes de proceder a la limpieza.
- ✓ Las balanzas se limpiará antes y después de usarla con un cepillo suave.
- ✓ Limpiar después de cada uso el plato de pesada utilizando un cepillo de cerda suave o remover con un paño húmedo la suciedad persistente. Secar el plato con papel absorbente o un paño seco.
- ✓ Si durante el uso de rutina del equipo se detectan anomalías en el funcionamiento, registrar el problema detectado en el registro correspondiente.
- ✓ Se verificará la balanza mensualmente para asegurarse que la misma esté en condiciones adecuadas de uso.
- ✓ Se utilizará para el control de rutina juego de pesas patrón de 5 gr. a 1000 gr: clase m1-la, registrando el peso y la estadística descriptiva en el "formato de verificación equipos de medición.
- ✓ Uno o más puntos encima de los límites de control: Rechazo.
- ✓ Uno o más puntos debajo de los límites de control: Rechazo.
- ✓ En caso de rechazo proceder inmediatamente a calibrar la balanza en un laboratorio de masa que este certificado.

ANEXO 18

Informe de visitas técnicas a bodega – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

7003

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 No. INTERNO 0351 DE 2026

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 TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE BODEGA: UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026
PERIODO DEL 1 AL 31 DE MAYO DE 2026

YOPAL - CASANARE
2026

7004

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 0351 DEL 2026	CÓDIGO: INTER - PAE-2026-001
INTERVENTORÍA – PAE CASANARE –	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/01/2026

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993, Ley 1150 de 2007 y Decreto 1082 de 2015, y en cumplimiento al Contrato de consultoría No. Interno 0351 del 2026 cuyo objeto es: **"REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE,** fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025 Y No. INTERNO 2945, cuyo objeto es: **"IMPLEMENTAR EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓNM ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"** y cuya ejecución se realiza por la empresa contratista UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026.

El seguimiento técnico de la operatividad de la bodega del PAE se estableció conforme al *numeral 2,3 y 4* de las *actividades del contratista* fijadas en la *CLÁUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES RELACIONADAS CON CALIDAD E INOCUIDAD EN EL PAE* del Contrato de Prestación de Servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025 Y No. INTERNO 2945, consignándose para este caso lo siguiente *"Contar con el acta de inspección sanitaria expedida por la autoridad sanitaria competente de la Entidad Territorial en salud en el que se encuentren ubicados aquellos sitios de almacenamiento de alimentos [...]", "Tener en cuenta lo establecido en la circular externa INVIMA No DAB 400-0201-17 y anexos. "Orientación de los requisitos sanitarios que deben cumplir los fabricantes, procesadores, envasadores, bodegas de almacenamiento [...]" [...]", "Elaborar el Plan de Saneamiento de acuerdo a las condiciones de las sedes educativas con los respectivos programas, áreas de almacenamiento, ensamble, producción [...]".*

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "informe de bodega", el cual precisa acciones de seguimiento, realizadas por la firma consultora durante "la Fase operativa". Por consiguiente, se expone que, se realizaron visitas de inspección técnica a la bodega principal de almacenamiento ofertada para la ejecución del contrato de prestación de servicios No. SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025 Y No. INTERNO 2945, con el objetivo de verificar las condiciones de recepción, acopio temporal, conservación y distribución de materia necesaria para la ejecución del PAE en el Departamento de Casanare, a través de *Formatos de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración preparada en sitio complementario alimentario Almuerzo y de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas, formato de verificación de rotulado ración industrializada,* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar.

En este sentido, resulta claro destacar que el seguimiento técnico a bodega realizado por la interventoria, es trascendental debido a que su desarrollo permite identificar acciones de mejora a implementar por parte del operador, en los aspectos relacionados con las condiciones de almacenamiento apropiadas, que eviten riesgos de contaminación cruzada y alteración de las caracteristicas de calidad e inocuidad de los productos antes de su despacho; a su vez, esta actividad contribuye a la validación oportuna, de las cantidades de materia prima proyectadas para la elaboración de las Raciones Alimentarias para los titulares de derecho del Departamento de Casanare, beneficiarios de la operación PAE.

2. OBJETIVO GENERAL:

Realizar visita de verificación, seguimiento y control al proceso operativo del Programa de Alimentación Escolar en bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025 Y No. INTERNO 2945 de 2025, con especificaciones exigidas en la GUIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE- POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios Número Interno 2945, celebrado entre la Gobernación de Casanare y "Unión temporal PAE Casanare 2026".

METODOLOGÍA:

La firma consultora utilizó el *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración para preparar en sitio y Formato de verificación características organolépticas, gramajes y trazabilidad de temperaturas, Formato de verificación de rotulado ración industrializada* dispuesto por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar, por el cual, se evalúan los aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las condiciones de la bodega de almacenamiento principal Ofertada por la ''Unión temporal PAE Casanare 2026".

3. MARCO LEGAL:

- Resolución 00335 del 23 de diciembre de 2021 del Ministerio de Educación Nacional "Por la cual se expiden los lineamientos técnicos – administrativos, los estándares y las condiciones minimas del programa de alimentación escolar – PAE", sus anexos técnicos y caja de herramientas.
- Resolución 2674 del 26 de julio de 2013 del Ministerio de Salud y protección Social. "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- Resolución 5109 de 29 de diciembre de 2005 "por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano".
- Resolución 810 de 2021 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados o empacados para consumo humano".
- Resolución 2492 de 2022 Ministerio de Salud y Protección Social, "Por la cual se modifican los artículos 2°, 3°, 16, 25, 32, 37 y 40 de la Resolución 810 de 2021 que establece el reglamento técnico sobre los requisitos de etiquetado nutricional y frontal que deben cumplir los alimentos envasados y empacados para consumo humano"

4. ALCANCE

Aplica a todas las actividades de seguimiento, monitoreo y control técnico realizados en la bodega ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS Nº SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025 Y No. INTERNO 2945 de 2025, con especificaciones exigidas en la GUIA TECNICA, ADMINISTRATIVA Y FINANCIERA PAE-POBLACION MAYORITARIA EXTERNA anexo al contrato de prestación de servicios.

La Bodega previamente citada, se ubica en Kilometro 2 vía la pedrera, y efectúa el almacenamiento temporal de la materia prima, necesaria para la operación del PAE en la modalidad Ración Preparada en Sitio – RPS complemento alimentario almuerzo y modalidad ración industrializada, a cargo del contratista UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

5. CONSOLIDADO VISITAS TÉCNICAS A BODEGA DE ALMACENAMIENTO

El presente informe de vista, fue realizado para la fase operativa del PAE mediante la evaluación de los requisitos sanitarios, procesos de almacenamiento, despacho, verificación de condiciones de operación en sitio y condiciones técnicas de la bodega ofertada para la operación dada por el contratista UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

El resultado del análisis, se presenta a través del numeral "6. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA", donde se consolidan las verificaciones efectuadas por la interventoría durante los siguientes días:

Tabla No.1. Consolidado de visita a la Bodega Principal del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 2945 de 2025.

OPERADOR UT PAE CASANARE 2026	VISITA TÉCNICAS				
	FECHA: 1 DE MAYO 2026	FECHA: 8 DE MAYO 2026	FECHA: 15 DE MAYO 2026	FECHA: 22 DE MAYO 2026	FECHA: 29 DE MAYO 2026
VERIFICACIÓN TÉCNICA	• FTO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RI – RACIÓN PS • FTO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADO EN SITIO. • FTO VERIFICACIÓN DE ROTULADO RACIÓN INDUSTRIALIZADA • FTO VERIFICACIÓN CARACTÉRISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA				
PORCENTAJE	100%	100%	100%	100%	100%
CONCEPTO	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno	Muy bueno

Tablas No. 2. Semanas y Ciclos de menú correspondiente a la modalidad RPS almuerzo

Fecha Visita a bodega	Modalidad	Menús a entregar	Semana de consumo
01 de mayo del 2026	Ración preparada en sitio – Almuerzo, Semana 2	6	04 al 10 de mayo de 2026
		7	
		8	
		9	
		10	
08 de mayo del 2026	Ración preparada en sitio – Almuerzo, Semana 3	11	11 al 14 de mayo de 2026
		12	
		13	
		14	

15 de mayo del 2026	Ración preparada en sitio – Almuerzo, Semana 4	16	19 al 22 de mayo de 2026
		17	
		18	
		19	
		20	
22 de mayo de 2026	Ración preparada en sitio – Almuerzo, Semana 1	1	25 al 29 de mayo de 2026
		2	
		3	
		4	
		5	
29 de mayo de 2026	Ración preparada en sitio – Almuerzo, Semana 2	6	01 de mayo al 05 de junio de 2026
		7	
		8	
		9	
		10	

Fuente: Formato de verificación de condiciones de operación en plantas ensamble ración industrializada- ración preparada en sitio.

INTERCAMBIOS AUTORIZADOS POR LA FIRMA INTERVENTORA

Tabla No. 3 Intercambios aprobados por la firma interventora

1. INTERCAMBIOS AUTORIZADOS

- Conforme a oficio del 30 de abril de 2026, donde se solicita intercambio semana 2 modalidad ración preparado en sitio complemento alimentario almuerzo y semana 2 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo del 04 al 08 de mayo de 2026, se aprueban los siguientes intercambios:

Ración Industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
7	Derivado de cereal	Ponqué cubierto de chocolate	Muffin de chocolate con chips de chocolate

Ración Preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
9	Fruta	Jugo de maracuyá	Jugo de tomate de árbol

- Conforme a oficio del 07 de mayo de 2026, donde se solicita intercambio semana 3 modalidad ración preparada en sitio y semana 1 modalidad ración industrializada, correspondiente al periodo del 11 al 15 de mayo de 2026:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Rosquitas de arroz	Ponqué de zanahoria
1	Derivado de cereal	Ponqué cubierto de chocolate	Muffin de chocolate con chips de chocolate

Ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
13	Proteína	Pollo guisado	Huevo

- Conforme a oficio del 13 de mayo de 2026, donde se solicita intercambio semana 4 modalidad ración preparado en sitio y semana 2 ración industrializada, correspondiente al periodo del 19 al 22 de mayo de 2026:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
7	Derivado de cereal	Ponqué cubierto de chocolate	Muffin de chocolate con chips de chocolate
9	Fruta	Mandarina	Naranja
10	Lácteo	Avena UHT	Yogurt UHT

Ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
19	Tubérculo	Papa criolla dorada	Papapa blanca dorada
20	Fruta	Maracuyá	Guayaba

- Conforme a oficio del 21 de mayo de 2026, donde se solicita intercambio semana 1 modalidad ración preparado en sitio y semana 1 ración industrializada, correspondiente al periodo del 25 al 29 de mayo de 2026:

Ración industrializada

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
1	Derivado de cereal	Rosquitas de arroz	Galleta de café
1	Fruta	Mandarina	Pera nacional
2	Derivado de cereal	Galleta de avena	Galleta arcoiris
4	Derivado de cereal	Ponqué cubierto de chocolate	Muffin de chocolate con chispas de chocolate

Ración preparada en sitio

MENU	COMPONENTE	PROGRAMADO	INTERCAMBIO AUTORIZADO
2	Fruta	Maracuyá	Mango

6. ANÁLISIS DE RESULTADOS DE LA VISITA TECNICA A BODEGA

A continuación, se presenta la descripción de las generalidades evidenciadas durante las actividades de seguimiento, monitoreo y control realizadas a la bodega principal del operador UT PAE CASANARE 2026. Dichas actividades fueron ejecutadas por el equipo de Interventoría mediante visitas técnicas efectuadas en el mes de mayo 2026.

Durante el desarrollo de estas jornadas de verificación se llevó a cabo la revisión de las condiciones operativas, logísticas y sanitarias de la bodega, con el fin de garantizar el cumplimiento de los lineamientos establecidos para el adecuado almacenamiento, manejo y distribución de los alimentos destinados al Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Como resultado de estas visitas, se evidenciaron los siguientes aspectos técnicos, los cuales se describen a continuación:

6.1 SEGUIMIENTO A ASPECTOS TÉCNICOS VERIFICADOS

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA

- Se evidencia condiciones higiénico sanitarias adecuadas para realizar el almacenamiento y la conservación de la vida útil de la materia prima del PAE.
- El almacenamiento de productos que se mantienen a temperatura ambiente, se realiza en estibas de material sanitario o canastillas de plástico, separados de paredes y piso. Se evidencia que la capacidad de almacenamiento permite el manejo del volumen de materias primas, implementos y productos proyectados para la operación del PAE.
- La bodega cuenta con mecanismos de protección física a prueba de ingreso de contaminantes biológicos (roedores, insectos, entre otros) y se mantiene limpia libre de acumulación de basura, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes.
- Se cuenta con área de consumo de alimentos y descanso de los operarios que laboran en la bodega.
- Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.

EQUIPOS Y UTENSILIOS

- Se cuenta con registros de temperatura actualizados para los cuartos de refrigeración.
- Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.
- Los equipos, utensilios, selladoras, canastillas y estanterías utilizados en cada uno de los procesos se evidencian en cantidad suficiente y en adecuado estado de funcionamiento y mantenimiento, cumpliendo con los requisitos establecidos en la normatividad sanitaria vigente. No obstante, durante la

verificación se observó la presencia de algunas canastillas con suciedad, por lo cual se recomienda reforzar las actividades de limpieza y desinfección, con el fin de garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas en los procesos de almacenamiento y manipulación de los alimentos.

PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

- Se evidencia que el personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con la respectiva certificación médica, conforme a lo establecido en los lineamientos y la normatividad sanitaria vigente para la manipulación de alimentos.
- Durante las visitas de seguimiento se evidenció que los manipuladores de alimentos cumplen con las prácticas higiénico-sanitarias requeridas durante las diferentes etapas del proceso, aplicando medidas orientadas a prevenir la contaminación de los alimentos, así como de las superficies de contacto, utensilios, materiales de envase y embalaje, en concordancia con los lineamientos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.
- Se cumple con el plan de capacitación continua y permanente dirigido al personal manipulador de alimentos, orientado al fortalecimiento de las prácticas higiénico-sanitarias, manipulación adecuada de alimentos y cumplimiento de los lineamientos establecidos en la normatividad sanitaria vigente.

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD.

- El operador mantiene trazabilidad de las materias primas que ingresan a la planta, así como de los complementos durante el proceso de despacho, permitiendo el seguimiento y control de los alimentos distribuidos.
- Los productos perecederos como frutas, verduras y hortalizas son empacados y embalados a temperatura ambiente, en bolsas plásticas con perforaciones que permiten la respiración del producto (Fruver), contribuyendo a su conservación y a la disminución del proceso de maduración.
- Se realiza clasificación y selección de los productos que presentan sobre maduración, con el fin de garantizar que la materia prima distribuida llegue en óptimas condiciones de calidad e inocuidad a las instituciones educativas del departamento de Casanare.
- La recepción de materias primas se efectúa en condiciones que evitan su contaminación, alteración y daños físicos, encontrándose debidamente identificadas de conformidad con lo establecido en la Resolución 5109 de 2005 o las normas que la modifiquen, adicionen o sustituyan.
- Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se evidencian en adecuadas condiciones higiénico-sanitarias, favoreciendo el correcto desarrollo de los procesos de manipulación y almacenamiento de los alimentos.
- Se evidencian fichas técnicas de los productos almacenados en la planta, las cuales corresponden a los alimentos aprobados para entrega por parte de la firma interventora.
- El almacenamiento temporal de productos cárnicos y lácteos se realiza bajo condiciones adecuadas de refrigeración y congelación, garantizando el mantenimiento de la cadena de frío y la conservación de la calidad e inocuidad de los alimentos.

PLAN DE SANEAMIENTO

- El operador presentó Plan de Saneamiento para la bodega, el cual cuenta con objetivos claramente definidos y procedimientos establecidos orientados a disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos. Asimismo, incluye procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables para la ejecución de los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos sólidos, control de plagas y abastecimiento de agua. Durante la verificación se evidenció que los registros correspondientes se encuentran debidamente diligenciados y actualizados.

ALMACENAMIENTO DISTRIBUCIÓN Y TRANSPORTE

- Los vehículos destinados al transporte de alimentos cumplen con la normatividad sanitaria vigente, garantizando condiciones adecuadas de higiene, conservación y manipulación durante todo el proceso de distribución.
- El cargue de los vehículos destinados al transporte de alimentos se realiza en áreas de embarque definidas y ubicadas en puntos específicos, lo que permite desarrollar un proceso organizado y conforme a los lineamientos establecidos para la distribución de los alimentos.
- La interventoría realiza verificación de las condiciones de cargue y despacho de la materia prima, evidenciando el uso de canastillas destinadas a la conservación del producto, con el fin de prevenir daños mecánicos y mantener la calidad de los alimentos durante su transporte.
- El operador implementa el método de control de inventarios basado en primeras entradas y primeras salidas (PEPS), con el propósito de garantizar la adecuada rotación de los productos almacenados.
- Se garantiza la conservación de la cadena de frío de la materia prima, desde su almacenamiento en la bodega principal, durante las etapas de cargue y distribución, hasta su entrega final en cada una de las sedes educativas del departamento de Casanare, asegurando que los productos mantengan sus condiciones de calidad e inocuidad.

7. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES:

Las siguientes recomendaciones se realizan teniendo en cuenta el marco normativo contemplado en la Resolución 2674 de 2013 y demás normas que la adicionen, modifiquen o sustituyan; así como los lineamientos que al respecto emita el sector salud. De acuerdo con el grupo de alimentos entregados en las raciones suministradas en la bodega de almacenamiento ofertada para la operación del CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS N. º SECOP II CAS-OAJ-LP-005-2025 Y No. INTERNO 2945 de 2025, como son:

Condiciones de Almacenamiento por Tipo de Alimento

Según los grupos de alimentos entregados, podrían incluir:

a. Alimentos no perecederos

- Mantener en estanterías elevadas del suelo (mínimo 10 cm).
- Temperatura ambiente controlada, alejada de fuentes de calor y humedad.

- Rotulación legible de fechas de vencimiento y lote.
- Aplicar el sistema PEPS (Primero en Entrar, Primero en Salir).

b. Lácteos, cárnicos y otros alimentos refrigerados/congelados

- Almacenamiento en cámaras frigoríficas independientes (refrigeración 0-4 °C, congelación ≤ -18 °C).
- Control diario de temperatura con registro físico o digital.
- Separación física entre productos crudos y listos para el consumo.

c. Frutas y verduras frescas

- Mantener en lugares frescos, ventilados, sin exposición directa al sol.
- Separación por tipo y madurez para evitar aceleración del deterioro.
- Almacenamiento en canastillas plásticas sanitarias, no en el piso.

TABLA No. 4. REGISTRÓ FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A BODEGA

INSTALACIONES FISICAS E INFRAESTRUCTURA	
	
Fotografía 1. LOCALIZACIÓN Y DISEÑO	**Fotografía 2. SUPERFICIES PAREDES Y PISOS**
OSERVACIONES: La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	**OBSERACIONES:** Se observa un área de almacenamiento conformada por pisos industriales en concreto y paredes con superficies de color blanco, adecuadas para mantener condiciones higiénicas y facilitar la limpieza.

INTERVENTORÍA — PAE CASANARE —	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 0351 DEL 2026**	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2026-001
	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	**VERSIÓN:** 01
		FECHA: 16/01/2026

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 3. JORNADA DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

OBSERVACIONES: Durante la visita de seguimiento se evidenció la ejecución de jornada de limpieza y desinfección en la bodega destinada al almacenamiento de materias primas del PAE. Se observó al personal manipulador realizando actividades de aseo y desinfección de pisos y áreas de almacenamiento, contribuyendo al mantenimiento de las condiciones higiénico-sanitarias requeridas para la conservación de los alimentos.



Fotografía 4. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA

OBSERVACIONES: almacenamiento de materias primas destinadas al PAE en la bodega de acopio. Los productos se encuentran organizados por tipo, ubicados sobre estibas y con espacios que facilitan la circulación y las actividades de inspección, contribuyendo al mantenimiento de condiciones adecuadas para su conservación.



Fotografía 5. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

OBSERVACIONES: Personal manipulador de alimentos que labora en la bodega de almacenamiento de materias primas del PAE, portando adecuadamente la dotación sanitaria y los elementos de protección personal requeridos para el desarrollo de sus funciones, en cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura e inocuidad alimentaria.



Fotografía 6. ALMACENAMIENTO DEL FRUVER

OBSERVACIONES: Se evidencia el almacenamiento de productos de fruver destinados al PAE, organizados en canastillas plásticas limpias y en condiciones que facilitan su identificación, inspección y manejo. Los productos presentan características organolépticas acordes para su uso, contribuyendo al mantenimiento de la calidad e inocuidad de las materias primas.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 0351 DEL 2026	CÓDIGO: INTER - PAE-2026-001
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16/01/2026

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 7. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

OBSERVACIONES: Área destinada al almacenamiento temporal de las materias primas, las cuales se encuentran organizadas en canastillas y bultos para su posterior proceso de clasificación, ensamble y despacho a las sedes educativas.



Fotografía 8. ÁREA DE ALMACENAMIENTO ALIMENTOS

OBSERVACIONES: Durante la visita se evidenció el área de almacenamiento de alimentos destinada al PAE, con productos organizados en canastillas plásticas y estibas, clasificados por tipo de alimento para facilitar su identificación, control y manejo. Se observan condiciones que favorecen la conservación de las materias primas y el desarrollo de las actividades operativas de la bodega.



Fotografía 8. TEMPERATURAS OPTIMAS

OBSERVACIONES: Los alimentos de alto riesgo se mantienen bajo condiciones de refrigeración a temperaturas no superiores a 4 °C ± 2 °C durante todas las etapas del proceso, garantizando su adecuada conservación e inocuidad.



Fotografía 10. ROTULADO Y ETIQUETADO

OBSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

INTERVENTORÍA PAE CASANARE	**CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 0351 DEL 2026** **OBJETO:** "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	**CÓDIGO:** INTER - PAE-2026-001 **VERSIÓN:** 01 **FECHA:** 16/01/2026

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

ASEGURAMIENTO Y CONTROL DE CALIDAD E INOCUIDAD



Fotografía 11. ROTULADO Y ETIQUETADO

OBSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.



Fotografía 12. ROTULADO Y ETIQUETADO

OBSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.



Fotografía 13. CONTROL DE LA CALIDAD

OSERVACIONES: Se realiza verificación de la calidad de la materia prima donde se evidencia que cumplen con las condiciones optimas para el transporte a las diferentes sedes educativas del departamento de casanare.



Fotografía 14. ROTULADO Y ETIQUETADO

OBSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.



Fotografía 15. ROTULADO Y ETIQUETADO

OSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.



Fotografía 16. CALIDAD DEL RTP

OBSERVACIONES: El platano se encuentra en óptimo estado y cumple con las condiciones de calidad e inocuidad requeridas.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 0351 DEL 2026	CÓDIGO: INTER - PAE-2026-001
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16/01/2026

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE



Fotografía 17. CALIDAD DEL FRUVER

OSERVACIONES: La materia prima se dispone sobre estibas, garantizando la adecuada conservación del producto y asegurando sus condiciones de calidad e inocuidad.



Fotografía 18. ALISTAMIENTO DE LA MATERIA PRIMA

OBSERVACIONES: Se realiza alistamiento de la materia prima por sedes educativas.



Fotografía 19. ROTULADO Y ETIQUETADO

OSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.



Fotografía 20. ROTULADO Y ETIQUETADO

OBSERACIONES: Se verifica que los productos cumplen con las especificaciones establecidas en sus fichas técnicas y que disponen del rotulado y etiquetado exigidos por la normatividad vigente.



Fotografía 21. ROTULADO Y ETIQUETADO

OSERVACIONES: Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.



Fotografía 22. ALMACENAMIENTO DEL FRUVER

OBSERACIONES: Se evidencia almacenamiento de peras destinadas al PAE, ubicadas en cajas de cartón y organizadas para su conservación y posterior distribución. Durante la inspección visual, el producto presenta características

31

	organolépticas adecuadas en cuanto a color, textura y apariencia general, sin evidenciarse alteraciones que comprometan su calidad e inocuidad.
	
Fotografía 23. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)	**Fotografía 24. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)**
OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.	**OSERVACIONES:** Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.
	
Fotografía 25. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)	**Fotografía 26. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)**
OSERVACIONES: Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.	**OSERVACIONES:** Se inspeccionan los productos que componen la racion industrializada, encontrando confomidad en requisitos higienicos sanitarios.
	
Fotografía 27. CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS (RI)	**Fotografía 28. ALMACENAMIENTO DEL FRUVER**

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 0351 DEL 2026	CÓDIGO: INTER - PAE-2026-001
INTERVENTORÍA – PAE CASANARE –	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16/01/2026

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

OSERVACIONES: Se evidencia el almacenamiento de la ración industrializada en el área destinada para tal fin, organizada en cajas y dispuesta sobre estibas, permitiendo su identificación, control y manejo. Durante la visita se observan condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para la conservación de los productos, contribuyendo al mantenimiento de la calidad e inocuidad de los alimentos destinados al PAE.

OSERVACIONES: Se observa almacenamiento de manzanas en condiciones adecuadas de organización y conservación, manteniendo características de calidad acordes para su distribución en las instituciones educativas atendidas por el PAE.

ALMACENAMIENTO



Fotografía 29. GRADO DE MADUREZ DE LA PILA



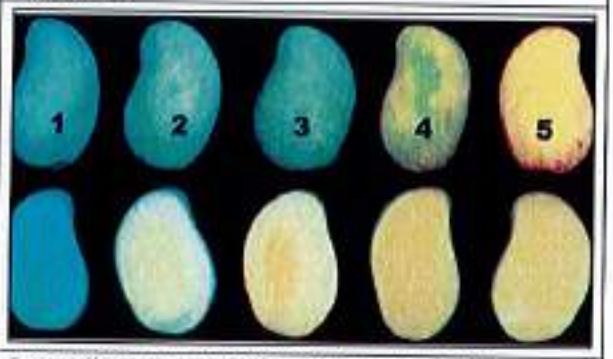
Fotografía 30. TABLA DE COLOR DE MADURACIÓN

OSERVACIONES: La Piña se despacha estimando un grado de madurez entre 2 y 3, de acuerdo con la tabla de color de maduración, con el fin de garantizar que el producto llegue a las sedes educativas en condiciones adecuadas de calidad e inocuidad.

OBSERACIONES: Escala de referencia utilizada para la clasificación del grado de madurez de la piña, basada en la coloración externa del fruto, la cual permite determinar el estado adecuado del producto para su despacho a las sedes educativas.



Fotografía 31. GRADO DE MADUREZ



Fotografía 32. TABLA DE COLOR DE MADURACIÓN

OSERVACIONES: El mango se despacha estimando un grado de madurez entre 3 y 4, de acuerdo con la tabla de color de maduración, con el fin de garantizar que el producto llegue a las sedes educativas en condiciones adecuadas de calidad e inocuidad.

OBSERACIONES: Escala de referencia utilizada para la clasificación del grado de madurez del mango, basada en la coloración externa del fruto, la cual permite determinar el estado adecuado del producto para su despacho a las sedes educativas.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 0351 DEL 2026	CÓDIGO: INTER - PAE-2026-001
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01 FECHA: 16/01/2026

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

Fotografía 33. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA	Fotografía 34. ALMACENAMIENTO DE MATERIA PRIMA
	
OSERVACIONES: La materia prima cumple con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas.	**OSERVACIONES:** El almacenamiento de productos estan ubicadas sobre estibas y separadas del piso y de las paredes, lo cual favorece la ventilación, facilita las actividades de limpieza y permite prevenir riesgos de contaminación, en cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias para el almacenamiento de alimentos.

CARGUE, DESPACHO Y SALIDA DE VEHÍULOS

Fotografía 35. SELECCIÓN DE MATERIA PRIMA	Fotografía 36. CARGUE DE VEHÍCULO
	
OSERVACIONES: Verificación de las condiciones de la calidad antes del cargue y despacho de materia, según remisión.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima.
	
Fotografía 37. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 38. CARGUE DE VEHÍCULO**

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 0351 DEL 2026	CÓDIGO: INTER - PAE-2026-001
INTERVENTORÍA – PAE CASANARE –	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16/01/2026

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima.	**OBSERACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima por parte de interventoría.
	
Fotografía 39. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 40. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia.	**OBSERVACIONES:** Antes de ser cargada la materia prima al vehículo transportador de alimentos se realiza revisión de la remisión observando cumplimiento con las cantidades.
	
Fotografía 41. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 42. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: El cargue de vehículos de alimentos se realiza en secciones de embarque, establecidas en lugares específicos.	**OBSERVACIONES:** Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima según remisión.

	CONTRATO DE CONSULTORÍA No. INTERNO 0351 DEL 2026	CÓDIGO: INTER - PAE-2026-001
INTERVENTORÍA PAE CASANARE	OBJETO: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE."	VERSIÓN: 01
		FECHA: 16/01/2026

INFORME DE VISITA TECNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL A BODEGA DE ALMACENAMIENTO OFERTADA PARA LA OPERACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE

	
Fotografía 43. CARGUE DE VEHÍCULO	**Fotografía 44. CARGUE DE VEHÍCULO**
OSERVACIONES: Verificación de condiciones de cargue y despacho de materia prima	**OBSERVACIONES:** El cargue de vehículos de alimentos se realiza en secciones de embarque, establecidas en lugares especificos.

Sin otro particular,

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
R.L. Contrato de Consultoria No. Interno 0351 de 2026.

Anexo: *Formato de verificación de condiciones de operación en plantas de ensamble ración industrializada – ración preparada en sitio.*

ANEXO 19

Actas y registro fotográfico de visitas técnicas a bodega – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

7022

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026			NIT:	902020740-1
Contrato de prestación de servicios:	2945 DE 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Nilson Giron Suarez			Cargo:	Representante Legal
Dirección de la planta:	Km 1 Via la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal - Casanare.		
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	01/05/2026	Tipo de Complemento:	Industrializada	Almacenes	FECHA SIMAT	Total servicios		
Hora inicio:	6:00am	Hora terminación:	3:00pm	Número de servicios:	4325	13902	20/04/26	18227

Instalaciones Físicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	NA	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

7023

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación física de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente.				1

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

7024

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

7025

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
65/65	100%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza verificación de condiciones de operación en bodega principal del operador PAE. Se evidencia materia prima almacenada (frutas, tubérculos, cárnicos, lácteos y P.S.T.P) en buen estado, cumpliendo con las características de calidad, se verifican cantidades según numero de dias a atender y Nº de sedes por municipio.
Ración Preparado en Sitio: Semana 2 menú 6- menú 10 con los siguientes intercambios aprobados: (menú 9 fruta: Jugo de Maracuyá por Jugo de tomate de árbol debido a, no disponibilidad de fruta maracuyá. Ración Industrializada: Semana 2 menú 6 a menú 10 con los siguientes intercambios aprobados: menu 7 Derivado del cereal: Ponque cubierto de chocolate por Muffin con chips de chocolate debido a disponibilidad del producto

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre:	Nombre: Nilsen Giro
Documento: 1118548617	Documento: 1121971718
Cargo: profesional apoyo	Cargo: R/L

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

7026

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN ROTULADO, CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Hora de inicio	Hora de terminación
Fecha de la visita: 0 1 0 5 2 0 2 6	Contrato de prestación de servicios No.	2945 - 2025	Menús: INICIO 6 FINAL 10	6:00 a.m	6: 00 p.m
Operador: UT PAE CASANARE 2026	No Servicios	6325			

Identificación y características Organolépticas del Producto															Verificación Peso / Volumen			Verificación Res. 5109/2005												
Fecha de recibido		Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Nombre del alimento	Lista Ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones especiales privativo	Declaración de tabla Nutricional	Cumplimiento (C/NC)
									Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso declarado	Peso Verificado	Conformidad													
30/04/2026	LACTEOS	Yogurt de Frutos rojos	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	31/07/2026	103	4/05/2026	C	C	C	C	C	200	215	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		Leche Entera	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	23/05/2026	44	5/05/2026	C	C	C	C	C	200	218	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		Leche Saborizada a sabor fresa	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	30/7/2026	85	5/05/2026	C	C	C	C	C	200	212	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		Yogurt de Melocotón	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	30/07/2026	102	7/05/2026	C	C	C	C	C	200	212	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		Avena UHT	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	20/06/2026	113	6/05/2026	C	C	C	C	C	200	222	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026	CEREALES	Muffins Sabor de vainilla	La Huerta	Finalta S.A.S	Finalta	14/05/2026	25/04/2026	4/05/2026	C	C	C	C	C	40	48	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		Muffins con chips de chocolate	La Huerta	Finalta S.A.S	Finalta	14/05/2026	25/04/2026	4/05/2026	C	C	C	C	C	40	49	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		Galleta sabor vainilla	La Huerta	Finalta S.A.S	Finalta	24/05/2026	25/04/2026	4/05/2026	C	C	C	C	C	40	47	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		Brownie	La Huerta	Finalta S.A.S	Finalta	14/05/2026	250436	7/05/2026	C	C	C	C	C	40	46	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		rosquitas de Arroz Tradicional	AGROINDUSTRIA CHAPARRO ACOSTA S.A.S	AGROINDUSTRIA CHAPARRO ACOSTA S.A.S	AGROINDUSTRIA CHAPARRO ACOSTA S.A.S	14/08/2026	150	5/05/2026	C	C	C	C	C	40	45	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026	FRUTAS	Naranja	Distruver	Distruver	distruver	N.A	N.A	04-05-26	C	C	C	C	C	184	276	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		Pera	Distruver	Distruver	distruver	N.A	N.A	04-05-26	C	C	C	C	C	130	146	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		Manzana	Distruver	Distruver	distruver	N.A	N.A	04-05-26	C	C	C	C	C	130	140	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026		Mandarina	Distruver	Distruver	distruver	N.A	N.A	04-05-26	C	C	C	C	C	157	183	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026	OTP	Mani con pasas	EL Bodegazo	Montobe	montobe	27/09/2027	96	28-04-26	C	C	C	C	C	25	26	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

Observaciones: Se verifica cumplimiento de componentes para Racion Industrializada, cumple con las caracteristicas organolepticas, rotulado y cumplimiento de gramaje se autorizan los siguientes intercambios para la semana 2 de servicio: **Menu N° 7: Derivado de cereal: programado** : Ponque cubierto de chocolate **por intercambio Aprobado:** Muffins de con chips de chocolate.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Naydu Bustos /	Nombre:
Documento: 1.1118.544.617	Documento: 1.7591718
Cargo: Profesional Interventoria.	Cargo:

29

7027

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	0 1 0 5 2 0 2 6	MUNICIPIO DESPACHADO:	ALGARROBO	Tipo de Complemento:	Almuerzo
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	No Servicios	404		X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO Menú 6 al Menú 10	Semana de consumo:	4 de Mayo al 8 de mayo del 2026

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
Aceite de Soya	El BODEGAZO	16/02/2026	16/02/2027	1000 ml	24	24	0	C	C	C	C
Aceite de Soya	EL BODEGAZO	16/04/2026	16/04/2027	250 ml	3	3	0	C	C	C	C
Margarina	EL BODEGAZO	Lote 3	29-oct-26	125	27	27	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	CABRESTERO	9/04/2027	9/04/2027	460	188	188	0	C	C	C	C
Fideos	La nieve	22H	8/01/2027	250	13	13	0	C	C	C	C
Arveja	El BODEGAZO	2100426	30/04/2027	460	19	19	0	C	C	C	C
Frijol	EL BODEGAZO	2300326	31/03/2027	460	19	19	0	C	C	C	C
Avena de Hojuelas	IDEAL	13 04 26	ABRIL - 27	200 g	19	19	0	C	C	C	C
Fecula de maiz	DE LA ABUELA	15601	oct-27	360 g	10	10	0	C	C	C	C
Fecula de maiz	DE LA ABUELA	38562	mar-27	90g	1	1	0	C	C	C	C
Harina blanca para Arepas	La nieve	260226	28/02/2027	500g	24	24	0	C	C	C	C
Leche entera polvo	Milk Dia	106226	3/03/2027	380g	32	32	0	C	C	C	C
Crema de leche	Latti	092/2/E/5/4	1/07/2026	200 g	9	9	0	C	C	C	C
Mayonesa con sal	la Constancia	6063	1/12/2026	80g	21	21	0	C	C	C	C
Panela	La 3 JJ	14/04/2026	26/10/2026	250g	45	45	0	C	C	C	C
Azucar blanco	Granos del oriente	L 5 060426	31/01/2027	500 g	26	26	0	C	C	C	C
Sal	SANYOP REFISAL	L 060352/371	N.A	500g	13	13	0	C	C	C	C
Anchiote	LA MONITA	04 02	04 2028	30g	55	55	0	C	C	C	C
Miel de abejas	ZUMBIDO DORADO	20/04/2026	20/04/2028	125g	36	36	0	C	C	C	C
Salsa Mostaza	la Constancia	6080	19/01/2027	80g	22	22	0	C	C	C	C
Carne para Asar Magra	FRIGOCARNES S.A.S	0404 07	2/08/2026	kg	29.01	29.01	0	C	C	C	C
Cerdo picado	FRIGOCARNES S.A.S	0803 12	7/07/2026	kg	29.01	29.01	0	C	C	C	C

9 69

7028

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
Materia Prima	**Proveedor**	**Lote**	**Fecha vencimiento**	**Unidad de medida**	**Cantidad esperada**	**Cantidad encontrada**	**Cantidad faltante**	**Caracteristicas Organolepticas**			**Cumplimiento (C/NC)**
								color	olor	textura	
Pechuga	FRIGOCARNES S.A.S	1870407	16/08/2026	kg	46.85	46.85	0	C	C	C	C
Huevo de Gallina	DISTRIBUIDORA LA 24	300426	21/05/2026	unidades	404	404	0	C	C	C	C
queso	LACTEOS SAMMY	12/04/2026	15/05/2026	2500 g	5	5	0	C	C	C	C
Piña	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	60.29	60.29	0	C	C	C	C
Tomate Arbol	LUIS ALFREDO LOPEZ	N.A	N.A	kg	40.40	40.40	0	C	C	C	C
Mango comun	LUIS ALFREDO LOPEZ	N.A	N.A	kg	57.97	57.97	0	C	C	C	C
limon	LUIS ALFREDO LOPEZ	N.A	N.A	kg	17.80	17.80	0	C	C	C	C
Manzana comun gala	LUIS ALFREDO LOPEZ	N.A	N.A	kg	3.78	3.78	0	C	C	C	C
Naranjo	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	48.88	48.88	0	C	C	C	C
papa comun Negra	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	56.49	56.49	0	C	C	C	C
Platano hartor	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	129.68	129.68	0	C	C	C	C
Yuca Blanca	HAROLD SIERRA	N.A	N.A	kg	51.41	51.41	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	44.62	44.62	0	C	C	C	C
cebolla larga	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	27.67	27.67	0	C	C	C	C
pimenton rojo	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	6.50	6.50	0	C	C	C	C
Repollo Blanco	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	43.48	43.48	0	C	C	C	C
tomate de guiso	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	56	56	0	C	C	C	C
Zanahoria	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	35.46	35.46	0	C	C	C	C
Ajo	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	7	7	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas | Porcentaje de cumplimiento: | 100%

Observaciones :

Se realiza verificación de materia prima Modalidad ración preparada en sitio de la semana 2 de los menús 6 al 10, se observa en buenas condiciones de calidad para las preparaciones correspondientes con los siguientes intercambios para el Menu N 9 para el componente FRUTA Programado: Jugo de Maracuya Intercambio a probado: Jugo de Tomate de Arbol.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Bustos /	Nombre:
Documento: 1.118.544.617/	Documento: 1759778
Cargo: profesional de apoyo interventoria	Cargo: R/L

69

7029

Educación Alimentos | Gobernación Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA	FO-RF-V-04 19/01/2026 V.6

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 de 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA

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

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	IPO	GOBERNACION DE CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL
OPERADOR	FECHA DE VISITA	1/05/2026		HORA INICIO:	6:00 a. m.
UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No. 2945-2025	0351-2026		HORA DE TERMINACIÓN	6:00 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS



Fotografía No. 01	Almacenamiento_distribución_y_transporte

Item 1. La planta esta ubicada en un lugar alejado de cualquier foco de insalubridad.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Instalaciones_Físicas_e_infraestructura

Item 7. El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	personal_Manipulador_de_Alimentos

Item 36. El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 42. Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7030

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA		FO-RF-V-04 19/01/2026 V.6



Fotografía No. 05	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Ítem 45.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Ítem 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Ítem 50.Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento_distribución_y_transporte

Ítem 62.El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento_distribución_y_transporte

Ítem 63.Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Almacenamiento_distribución_y_transporte

Ítem 65.Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7031

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026			NIT:	902020740-1
Contrato de prestación de servicios:	2945 DE 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Nilson Giron			Cargo:	Representante Legal
Dirección de la planta:	KM 1. via a los pedernales	Ciudad planta:	Yopal - Casanare.		
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	08052026	Tipo de Complemento:	Industrializada	Ensamble	FECHA SIMAT	Total servicios		
Hora inicio:	6:00am	Hora terminación:	3:00pm	Número de servicios:	4325	13902	20/4/26	18227

Instalaciones Fisicas e infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

7032

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación fisica de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente.				1

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta asi como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

68

7033

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto s. nitario favorable.	1
50	Las caracteristicas de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	N.O
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquimica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

693

7034

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
66/66	100%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita de verificación de condiciones de operación en la bodega principal de despachos de materia prima, a los municipios del departamento de Casanare, para el Programa de Alimentación Escolar.
Ración Preparado en Sitio = frutas, legumbres, acorde con las características de calidad aptas para el consumo, igualmente, para los alimentos R.T.P. Abarrotes, Carnes, res y pollo, huevos dentro de las fechas de vencimiento se verifican cantidades según Numero de dias a atender y numero de servicios para dar cumplimiento a la Semana 3 (menú 11 a menú 14) con los siguientes intercambios: Menú 13, Pollo guisado por Huevo. Teniendo en cuenta la circular 0159 del 6 de Mayo de 2026 y que los pedidos se realizan los lunes se hace necesario tomar lo más perecedero dado que las condiciones climaticas, pueden afectar la frescura del huevo. Ración Industrializada: (Derivados del cereal, Lacteos, frutas y/o jugos) cumplen con las condiciones de calidad y fecha de vencimiento vigentes) con los siguientes intercambios aprobados: Menú 1: Postobon de naranja por ponque de Zanahoria, Menú 4: Ponque cubierto de chocolate por Muffin de Chips de Chocolate y fruta Menú 1 Mantarina por Pera.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Nimia Rocio	Nombre: Nilsen Giraldo
Documento: 1116545697	Documento: 1.091718.
Cargo: Prof Interventoria	Cargo: R/L

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

7030

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN ROTULADO, CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CÓDIGO: FO-AT-VB-02 VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE				Hora de inicio	Hora de terminación
Fecha de la visita: 0 7 0 5 2 0 2 6	Contrato de prestación de servicios No.	2945 - 2025	Menús:	INICIO 1 / FINAL 5	8:00 p. m.	9:00 p. m.
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	No Servicios				

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto														Verificación Peso / Volumen			Verificación Res. 5109/2005												Cumplimiento (UNC)
										Características Organolépticas					Recep. Materia prima															
Fecha de recibido		Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del complemento	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de consum.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de tabla Nutricional		
7/05/2026	LACTEOS	Yogurt de Frutos Rojos	Recreo	Recreo	Recreo	31 07 26	103	11 05 26	C	C	C	C	C	200	212	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
7/05/2026		Avena UHT	Recreo	Recreo	Recreo	20 08 26	113	12 05 26	C	C	C	C	C	200	217	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
7/05/2026		Yogurt de Melocotón	Recreo	Recreo	Recreo	30 07 26	102	13 05 26	C	C	C	C	C	200	212	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
7/05/2026		Leche Entera	Recreo	Recreo	Recreo	05 08 26	108	14 05 26	C	C	C	C	C	200	211	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
7/05/2026	CEREALES	Ponque sabor Zanahoria	FINATTA	Finatta HC	Finatta HC	23 05 26	04 05 26	11 05 26	C	C	C	C	C	40	51	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
7/05/2026		Galleta Arcoiris	FINATTA	Finatta HC	Finatta HC	02 06 26	04 05 26	12 05 26	C	C	C	C	C	40	47	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
7/05/2026		Muffin sabor Naranja	FINATTA	Finatta HC	Finatta HC	23 05 26	04 05 26	13 05 26	C	C	C	C	C	40	48	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
7/05/2026		Muffin con chips de chocolate	FINATTA	Finatta HC	Finatta HC	23 05 26	04 05 26	14 05 26	C	C	C	C	C	40	49	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
7/05/2026	FRUTAS	Mani	Manicobas S.A.S	Manicobas S.A.S	Manicobas S.A.S	27 05 27	86	11 05 26	C	C	C	C	C	25	27	C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	C
7/05/2026		Naranja	Alfredo lopez	Alfredo lopez	———	———	———	12 05 26	C	C	C	C	C	164	263	C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	C
7/05/2026		Manzana	Disfruver	Disfruver	———	———	———	13 05 26	C	C	C	C	C	130	135	C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	C
7/05/2026	OTRO	Pera	Disfruver	Disfruver	———	———	———	14 05 26	C	C	C	C	C	130	132	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

Observaciones: Se realiza verificación de las raciones industrializadas correspondientes a la semana 1 menús 1 al 5. Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad y fechas de vencimiento vigente con los siguientes intercambios:
Menu 1 : Rosquitas de arroz por ponque de zanahoria, fruta Mandarina por Mani.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Geraldine Ramirez - Nairo Pulido	Nombre: Nilsen Overman Cruz S.
Documento: 1057587328 -	Documento: 17 591 718
Cargo: Profesional Interventoria.	Cargo: R.L

5

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA

7036

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE									TOTAL SERVICIOS	
Fecha de la visita:	0	7	0	5	2	0	2	6	OPERADOR: UT PAE CASANARE 2026		

PRODUCTO								
N°	NARANJA	MANZANA	PERA	MANI	PONQUE DE ZANAHORIA	MUFIN CON CHIP DE CHOCOLATE	GALLETA ARCOIRIS	MUFFIN NARANJA
1	329	135	135	27	55	48	45	52
2	268	129	140	27	48	51	45	46
3	253	138	137	28	40	45	46	49
4	277	129	121	27	46	45	46	48
5	308	129	122	28	54	45	50	48
6	253	134	135	25	47	34	53	47
7	339	145	135	25	46	47	52	49
8	322	128	138	26	45	40	42	50
9	243	129	139	26	46	39	51	47
10	366	131	139	28	46	43	46	43
11	244	130	131	27	51	47	49	46
12	287	141	125	26	57	39	49	49
13	311	142	134	27	50	52	53	51
14	241	127	137	26	50	51	52	47
15	264	140	138	27	47	56	41	50
16	286	136	136	28	46	48	50	48
17	254	130	129	26	51	47	56	41
18	288	116	124	27	54	45	48	48
19	242	125	138	27	46	47	54	47
20	247	128	130	26	49	45	43	52
21	281	129	130	27	42	43	52	49
22	229	138	126	27	52	41	49	48
23	234	129	129	27	51	42	52	47
24	256	132	134	27	45	49	45	49
25	292	133	133	27	55	46	51	48
26	312	125	123	26	56	47	51	46
27	360	142	138	27	56	49	50	47
28	287	127	124	27	46	41	40	48
29	257	136	121	28	54	47	47	49
30	225	138	131	28	49	44	44	49
31	264	146	132	26	53	55	48	47
32	268	132	134	27	43	50	44	50
33	288	130	151	27	48	45	46	48
34	370	136	134	26	53	46	52	46
35	256	141	129	27	48	50	46	48
36	266	146	135	27	53	45	45	49
37	326	125	129	27	56	47	47	48
38	336	157	122	27	52	45	44	48
39	328	143	137	27	49	46	42	46
40	270	146	131	27	47	46	50	48
41	335	145	130	26	50	53	50	46
42	331	125	133	27	46	52	44	51
43	248	132	131	27	56	44	45	46
44	268	135	126	27	56	49	53	46

92

PRODUCTO								
N°	NARANJA	MANZANA	PERA	MANI	PONQUE DE ZANAHORIA	MUFFIN CON CHIP DE CHOCOLATE	GALLETA ARCOIRIS	MUFFIN NARANJA
45	302	116	122	26	53	56	46	50
46	300	132	133	27	49	50	47	48
47	302	134	132	27	54	52	51	47
48	234	128	151	27	52	45	46	47
49	266	129	136	27	55	50	46	59
50	254	141	133	27	53	47	46	42
51	326	127	141	27	52	51	46	51
52	289	134	130	26	52	47	45	50
53	340	129	134	27	49	50	44	47
54	253	130	139	27	49	52	42	48
55	290	140	137	27	45	46	46	48
56	246	138	130	26	47	48	50	47
57	304	139	132	27	51	49	50	48
58	283	137	132	27	49	43	50	47
59	260	142	126	27	49	47	47	47
60	373	133	136	27	47	52	50	50
61	325	125	135	27	54	43	48	51
62	341	143	128	27	47	51	48	47
63	334	143	137	26	47	52	50	49
64	336	128	120	27	46	47	50	50
65	316	123	143	27	51	49	42	49
66	359	125	130	27	47	53	51	46
67	340	133	135	28	54	40	48	47
68	335	128	125	25	55	47	48	46
69	394	136	136	25	50	41	45	46
70	381	143	137	26	55	56	49	50
71	179	132	128	26	51	44	43	48
72	208	134	133	28	50	52	51	48
73	303	127	131	27	55	54	46	49
74	337	143	125	26	53	42	48	52
75	240	142	135	27	51	47	49	44
76	234	131	138	26	45	46	41	47
77	224	123	138	27	51	51	40	51
78	341	138	139	28	52	51	43	50
79	218	129	137	26	48	49	50	47
80	332	137	123	27	49	47	50	50
81	210	143	125	27	54	59	48	48
82	191	140	125	27	45	55	45	46
83	206	125	119	28	52	53	52	49
84	186	144	130	25	42	60	45	48
85	196	130	128	25	49	54	51	49
86	257	136	133	26	46	46	48	48
87	191	137	139	26	55	47	52	48
88	318	130	125	28	58	52	39	49
89	220	136	129	27	53	56	46	48
90	172	125	120	26	52	47	46	47
91	276	143	128	27	56	53	49	51
92	333	140	137	26	51	54	40	46
93	266	133	143	27	51	47	43	45
94	212	135	127	28	52	52	44	48
95	187	141	145	26	47	54	54	47

7037

7038

	PRODUCTO							
Nº	NARANJA	MANZANA	PERA	MANI	PONQUE DE ZANAHORIA	MUFIN CON CHIP DE CHOCOLATE	GALLETA ARCOIRIS	MUFFIN NARANJA
96	259	128	126	27	54	54	53	50
97	178	142	137	27	55	54	53	49
98	155	141	148	27	51	54	41	44
99	207	135	137	28	51	49	42	50
100	172	125	126	25	48	54	44	48
101	187	134	139	25	47	56	43	51
102	197	145	136	26	49	54	40	49
103	197	127	125	26	55	47	48	49
104	205	131	129	28	57	53	46	50
105	319	135	128	27	47	45	47	47
106	201	145	130	26	53	55	44	46
107	292	138	130	27	59	54	44	47
108	201	130	133	26	52	56	43	44
109	205	128	127	27	49	42	50	51
110	219	148	131	28	52	45	51	52
111	219	143	130	26	45	51	49	48
112	183	144	131	27	57	57	52	51
113	200	144	128	27	50	52	51	48
114	182	134	130	27	53	54	49	49
115	170	127	132	26	50	52	45	51
116	235	124	131	25	51	52	51	48
117	271	132	130	25	49	47	50	50
118	187	140	129	26	51	48	47	45
119	200	127	136	26	54	46	46	45
120	212	124	130	28	54	51	49	48
121	207	139	127	26	51	45	46	46
122	194	136	142	26	52	53	44	48
123	176	142	129	27	57	52	52	50
124	213	137	136	26	50	48	49	48
125	227	133	140	27	47	53	42	53
126	286	134	131	26	56	45	41	47
127	202	144	130	26	50	46	52	49
128	202	139	130	27	54	46	51	45
129	211	136	128	27	54	53	49	50
130	304	134	129	27	50	47	43	48
131	312	150	139	27	55	51	52	47
132	301	135	128	26	53	48	42	53
133	277	139	139	25	58	53	49	51
134	225	137	134	25	52	46	45	49
135	206	141	127	26	55	44	49	47
136	214	137	142	26	55	45	43	50
137	244	135	129	28	54	54	44	51
138	258	148	136	26	53	53	46	55
139	218	127	140	26	51	51	56	56
140	284	145	131	27	53	49	53	54
141	177	136	130	26	51	47	49	52
142	289	148	130	27	49	52	51	56
143	185	129	128	26	57	55	52	49
144	229	142	129	26	56	48	54	48
145	174	130	139	27	54	56	54	50
146	266	142	128	27	50	45	50	49

PRODUCTO								
Nº	NARANJA	MANZANA	PERA	MANI	PONQUE DE ZANAHORIA	MUFIN CON CHIP DE CHOCOLATE	GALLETA ARCOIRIS	MUFFIN NARANJA
147	204	128	139	26	51	48	49	54
148	215	130	134	26	54	54	48	50
149	185	140	138	25	52	53	56	48
150	198	137	129	27	53	52	51	45
151	189	135	127	27	49	49	50	46
152	350	140	139	26	56	51	44	52
PROMEDIO	263	135	132	27	51	49	47	48
CALIFICACION	C	C	C	C	C	C	C	C

7039

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

7040

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				
Fecha de la visita:	0 8 0 5 2 0 2 6	MUNICIPIO DESPACHADO:	Monterrey	Tipo de Complemento:	Almuerzo
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	No Servidos	120		X

220

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO 11 al 14	Semana de consumo:	3

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
Aceite de Soya	El bodegazo	16/02/2026	16/02/2027	1000 ML	5	5	0	C	C	C	C
Aceite de Soya	El bodegazo	17/02/2026	17/02/2027	250ML	17	17	0	C	C	C	C
Mantequilla	El bodegazo	3/01/1900	29/10/2026	125 G	16	16	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Cabresero	9/10/2027	9/04/2027	460 G	43	43	0	C	C	C	C
Pasta spaguetti	La nieve	14:1H	3/04/2027	250 G	38	38	0	C	C	C	C
Fideos	La nieve	22h	8/01/2027	250 G	11	11	0	C	C	C	C
lentejas	Jose y Gerardo Zuluaga	1150426	30/04/2027	460 G	11	11	0	C	C	C	C
Avena en Hojuelas	Ideal	130426	1/04/2027	460 G	12	12	0	C	C	C	C
Leche Entera en Polvo	Milk Dia	106226	3/03/2027	200 G	12	12	0	C	C	C	C
Mayonesa, con sal	La constancia	L6063	1/12/2026	80 G	12	12	0	C	C	C	C
Panela	Las 3 JJJ	14/04/2026	28/10/2026	250 G	16	16	0	C	C	C	C
Azucar Blanca	Jose y Gerardo Zuluaga	L50060426	31/01/2027	500 G	12	12	0	C	C	C	C
Sal	Sanyop Refisal	L E60352/371	N.A	500 G	9	9	0	C	C	C	C
Achiote	La Monita	402	1/04/2028	30G	26	26	0	C	C	C	C
Salsa de mostaza	La Constancia	23/08/1916	19/01/2027	30G	12	12	0	C	C	C	C
Guayaba	Alfredo Lopez	N.A	N.A	KG	17,6	17,6	0	C	C	C	C
Piña	Henry	N.A	N.A	KG	24,2	24,2	0	C	C	C	C
Mango de comun	Alfredo Lopez	N.A	N.A	KG	26,4	26,4	0	C	C	C	C
Limon	Distrifruver Ana	N.A	N.A	KG	9,17	9,17	0	C	C	C	C
Manzana Comun Gala	Distrifruver Ana	N.A	N.A	KG	1,78	1,78	0	C	C	C	C
Naranja	Distrifruver Ana	N.A	N.A	KG	25,75	25,75	0	C	C	C	C
Papa comun	Martha Sierra	N.A	N.A	KG	22,62	22,62	0	C	C	C	C
Platano Harton Maduro	Alfredo Lopez	N.A	N.A	KG	24,8	24,8	0	C	C	C	C
Platano Harton Verde	Alfredo Lopez	N.A	N.A	KG	17,31	17,31	0	C	C	C	C
Yuca blanca	Alfredo Lopez	N.A	N.A	KG	21,3	21,3	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Ricardo Mora	N.A	N.A	KG	16,95	17,95	0	C	C	C	C

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

7041

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
Arveja verde con cascara	Yurleidy	N.A	N.A	KG	3,28	4,28	0	c	c	c	C
Cebolla larga	Octavio Verde	N.A	N.A	KG	5,96	6,96	0	c	c	c	C
Pepino cohombro	Ricardo Mora	N.A	N.A	KG	16,25	17,25	0	c	c	c	C
Pimenton Rojo	Tomas R	N.A	N.A	KG	1,1	1,1	0	c	c	c	C
Repollo blanco	Ever Jorhs	N.A	N.A	KG	6,62	7,62	0	c	c	c	C
Tomate de Guiso	Tomas R	N.A	N.A	KG	31,2	31,2	0	c	c	c	C
Zanahoria	Ricardo Mora	N.A	N.A	KG	8,42	9,42	0	c	c	c	C
Carne de Res Molida Magra	Frigo Carnes S.A.S.	21/04/2015	20/08/2026	KG	12,41	12,41	0	c	c	c	C
Carne de Res Picada	Frigo Carnes S.A.S.	31/03/2026	29/07/2026	KG	12,41	12,41	0	c	c	c	C
Pechuga de pollo	Frigo Carnes S.A.S.	22/04/2011	20/08/2026	KG	10,01	10,01	0	c	c	c	C
Huevo de gallina	Comercializadora la 24	70526	29/05/2026	unidades	220	220	0	c	c	c	C
Queso Tipo campesino	Mariela Navas	5/05/2026	10/06/2026	250 g	15	15	0	c	c	c	C
Queso Tipo campesino	Mariela Navas	5/05/2026	10/06/2026	125 g	5	5	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas	Porcentaje de cumplimiento:	100%

Observaciones :

Se realiza verificación de la materia prima e insumos que se despachan para el Municipio de Monterrey, correspondiente a la semana 3 menu 11 al 14 correspondiente al periodo del 11 al 15 de mayo del 2026 se aprueban los siguientes intercambios: menú 13 componente proteína pollo guisado intercambio aprobado huevos, teniendo en cuenta la circular 01 59 del 6 de mayo del 2026 y que los pedidos se realizan los lunes se hace necesario rotar lo más perecedero dado que las condiciones climáticas pueden afectar la frescura del huevo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Nilson Dueimar Giron S.
Documento: 1067587328	Documento: 17591718
Cargo: Profesional de Apoyo Interventoria	Cargo: R. L

INTERVENTORÍA

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA	FO-RF-V-04 19/01/2026 V.6

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 de 2026

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA DE SEGUIM ENTO Y CONTROL DE BODEGA

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. 7042

INFORMACION GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	NIT	GOBERNACION DE CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL
OPERADOR	FECHA DE VISITA	08/05/2026		HORA INICIO	4:00 p. m.
UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No. 2945-2025	0351-2026		HORA DE TERMINACIÓN	5:00 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS



Fotografia No. 01	Instalaciones_Fisicas_e_infraestructura

Item 7. El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Equipos_y_Utensilio

Item 24.Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 42.Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 43.El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7043



Fotografía No. 05	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

7044

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026			NIT:	902020740-1
Contrato de prestación de servicios:	2945 DE 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Nilson Giron			Cargo:	B.L.
Dirección de la planta:	Km1 Via la pedrera	Ciudad planta:			
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	15/05/2026	Tipo de Complemento:	Industrializada	Almuerzo	FECHA SIMAT	Total servicios
Hora inicio:	6:00 am	Hora terminación:	4:00 pm	Número de servicios:	4325	13702	20/04/26	18027

Instalaciones Físicas e Infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

40

7045

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VIS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos fríos. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	NO
32	Se realiza verificación física de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente.				1

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

81
9

7046

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

82

7047

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
64/64	100%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza visita de verificación de condiciones de operaciones en la bodega principal donde se evidencia lo siguiente:

* Materia prima en buenas condiciones de calidad como frutas, verduras y abarrotes para la Ración preparada en sitio y racion industrializada y con Fechas de vencimiento vigente.

* Se verifican cantidades segun numero de dias a atender y numeros de servicios para dar cumplimiento a la semana 4 del menu N 16 al 20 con los siguientes intercambios: menu N 20 fruta Maracuya por Guayaba y menu N 19 papa criolla por papa común negra por aumento de compras locales del mes

* Para Ración Industrializada los siguientes intercambios: menu N 7 Ponque cubierto de chocolate por Muffin de chips de chocolate, menu 9 Mandarina por Naranja y menu 10 Avena UHT por Yogurt UHT motivo No Disponibilidad del producto. Semana 2 (menu N 6 al 10).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Nayelu Bustos R.	Nombre: Nilsen Cerón
Documento: 1.118.549.617	Documento: 1.7.511.718.
Cargo: Pof. Apoyo Interven.	Cargo: R/L

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

Alimentos Aprender

Casanare

ESG INTERVENTORÍA

7098

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 05
	FORMATO VERIFICACIÓN ROTULADO, CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Hora de inicio	Hora de terminación
Fecha de la visita: 1 5 0 5 2 0 2 6	Contrato de prestación de servicios No.	2945 - 2025	Menús:	9:00 a.m	6: 00 p.m
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	No Servicios 4325	INICIO: 7 FINAL: 10		

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto														Verificación Rec. Materia prima			Verificación Res. 5109/2005												
Fecha de verificación		Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Características Organolépticas					Recep. Materia prima			Nombre del alimento	Ficha técnica	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de fabricante	Ingred. de contenido	Fecha Vence/envasado	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de Valor Nutricional	Cumplimiento (C/NC)
									Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento													
14/05/2026	LACTEOS	leche entera	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	5/09/2026	L 108	19/05/2026	c	c	c	c	c	200	211	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14/05/2026		Leche Saborizada de Vainilla	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	8/09/2026	L 060	20/05/2026	c	c	c	c	c	200	213	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14/05/2026		Yogurt de Melocotón	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	15/09/2026	L 067	21/05/2026	c	c	c	c	c	200	212	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14/05/2026		Yogurt de Frutos rojos	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	31/07/2026	L 103	22/05/2026	c	c	c	c	c	200	213	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14/05/2026	CEREALES	Muffins con chips de chocolate	La Huerta	Finalta S.A.S	Finalta	28/05/2026	9/05/2026	19/05/2026	c	c	c	c	c	40	42	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14/05/2026		Galleta Avena	Finalta S.A.S	Finalta S.A.S	Finalta	2/09/2026	4/05/2026	20/05/2026	c	c	c	c	c	40	44	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14/05/2026		Brownie	Finalta S.A.S	Finalta S.A.S	Finalta	26/05/2026	9/05/2026	21/05/2026	c	c	c	c	c	40	45	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14/05/2026		roxquitos de Arroz Tradicional	Agroindustrias Chaparro Acosta S.A.S	Agroindustrias Chaparro Acosta S.A.S	Agroindustrias Chaparro Acosta S.A.S	11/09/2026	ES1	22/05/2026	c	c	c	c	c	40	43	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14/05/2026	FRUTAS	Pera	Disfruver	Disfruver	Disfruver	N.A	N.A	19/05/2026	c	c	c	c	c	130	140	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14/05/2026		Manzana	Disfruver	Disfruver	Disfruver	N.A	N.A	20/05/2026	c	c	c	c	c	130	133	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
14/05/2026		Naranja	Disfruver	Disfruver	Disfruver	N.A	N.A	21/05/2026	c	c	c	c	c	184	240	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
30/04/2026	Otro	Mani con pasas	EL Bodegazo	Manitolu	Manitolu	27/03/2027	L 086	22/05/2026	c	c	c	c	c	25	26	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

Observaciones: Se verifica cumplimiento de componentes para Racion Industrializada Semana 2 para los Menus 7 al 10, cumple con las caracteristicas organolepticas, rotulado y cumplimiento de gramaje, se autorizan los siguientes intercambios para la semana 2, Para el menú 7 derivado del cereal : programado : Ponque cubierto de Chocolate por intercambio autorizado: MUffins de Chocolate. Menu N9 Fruta programado: Mandarina por intercambio autorizado: Naranja. Menu N 10 Avena UHT por Yogurth de frutos rojos.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Naydu Bustos / Nairo Pulido	Nombre:
Documento: 1.118.544.617 - 1116545697	Documento: 1.118.591.718
Cargo: Profesional Interventoria.	Cargo:

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 7049

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE										TOTAL SERVICIOS	4325
Fecha de la visita:	1	5	0	5	2	0	2	6	OPERADOR	UT PAE CASANARE 2026		

PRODUCTO								
N°	Muffins con chips de chocolate	Galleta sabor Avena	Brownie	Rosquita de Arroz	PERA	MANZANA	NARANJA	MANI CON UVAS
1	45	40	45	40	143	138	210	25
2	49	46	48	41	143	127	215	26
3	48	46	47	43	137	130	253	28
4	41	42	51	44	145	136	364	25
5	52	4	42	40	136	145	338	26
6	42	44	50	42	144	135	300	27
7	41	41	50	41	136	143	315	25
8	43	46	41	41	142	147	244	25
9	41	42	47	42	142	136	270	26
10	48	42	42	43	138	145	210	27
11	45	45	43	43	126	136	214	26
12	43	46	50	44	146	130	275	25
13	47	40	41	40	130	136	271	26
14	45	48	40	41	142	135	311	27
15	41	47	50	42	143	134	365	28
16	40	41	44	46	135	137	210	25
17	45	48	43	43	134	145	345	26
18	41	47	44	42	136	130	228	27
19	47	42	43	44	146	146	204	28
20	46	43	41	40	147	136	214	26
21	48	45	47	41	139	134	229	25
22	45	45	43	42	146	130	365	26
23	41	41	46	47	134	132	307	26
24	42	40	48	40	131	130	298	27
25	43	47	44	41	131	133	228	25
26	50	47	42	43	149	135	220	25
27	41	42	41	42	146	142	202	27
28	40	43	52	41	131	133	220	26
29	45	44	48	40	132	135	217	25
30	47	46	49	43	151	134	192	26
31	41	47	41	49	135	141	294	27
32	42	45	42	39	156	138	281	27
33	42	42	50	41	135	133	256	26
34	41	43	43	45	132	130	326	26

PRODUCTO								
N°	Muffins con chips de chocolate	Galleta sabor Avena	Brownie	Rosquita de Arroz	PERA	MANZANA	NARANJA	MANI CON UVAS 7050
35	40	46	49	46	142	142	271	25
36	49	46	50	42	141	136	257	25
37	49	43	50	43	148	135	256	26
38	49	43	41	47	129	131	246	25
39	47	46	42	41	136	136	345	25
40	42	47	47	43	138	130	273	27
41	41	50	46	42	147	135	252	26
42	50	46	41	43	136	135	190	27
43	44	49	51	44	149	140	275	28
44	41	50	49	45	133	136	280	27
45	42	47	46	44	138	136	242	27
46	43	41	48	43	133	130	256	28
47	48	48	42	41	143	147	321	28
48	49	47	46	47	132	130	233	25
49	46	41	47	44	1345	140	214	26
50	46	40	48	42	131	130	201	26
51	41	47	46	43	136	138	297	27
52	41	48	43	44	130	147	256	26
53	42	43	40	40	134	141	193	27
54	48	40	41	41	138	132	190	28
55	48	41	45	43	136	130	195	28
56	42	47	49	42	132	138	220	27
57	43	47	42	41	128	136	291	26
58	42	45	50	40	137	145	297	27
59	41	46	47	43	143	146	205	28
60	43	46	49	41	135	137	234	26
61	41	44	49	40	143	135	223	25
62	48	42	48	41	129	139	340	27
63	49	45	47	42	141	138	207	26
64	48	41	42	43	140	135	225	27
65	50	43	41	41	135	134	246	26
66	51	40	43	42	138	132	206	27
67	41	47	41	44	134	130	240	26
68	47	48	43	43	147	136	287	25
69	43	41	45	45	135	134	264	25
70	42	48	46	43	134	135	235	26
71	51	49	47	41	142	139	230	28
72	51	40	41	40	138	142	236	27
73	44	41	46	46	145	130	200	26
74	47	42	43	44	143	146	202	26
75	48	47	47	45	135	145	210	26

PRODUCTO								
N°	Muffins con chips de chocolate	Galleta sabor Avena	Brownie	Rosquita de Arroz	PERA	MANZANA	NARANJA	MANI CON UVAS 7051
76	48	47	46	46	136	138	230	27
77	47	40	41	42	134	136	268	27
78	41	45	42	45	143	133	296	28
79	48	48	45	47	152	132	256	28
80	48	41	41	42	138	148	254	26
81	47	40	42	43	133	141	200	26
82	52	43	49	41	148	135	256	27
83	41	49	46	40	136	133	189	25
84	46	46	43	42	134	145	190	26
85	45	44	47	46	144	135	188	26
86	53	45	41	41	138	130	175	26
87	42	46	43	42	135	133	230	27
88	45	40	48	45	154	134	215	28
89	46	41	47	44	135	136	246	26
90	47	40	43	46	130	134	236	25
91	42	50	49	43	142	130	183	26
92	48	48	41	42	138	132	218	25
93	47	41	40	40	146	135	293	25
94	48	45	49	42	130	136	210	25
95	45	43	47	45	134	136	200	26
96	43	47	42	43	140	130	214	27
97	45	40	46	41	143	135	232	26
98	43	41	41	42	143	142	218	25
99	40	42	42	43	147	136	208	26
100	41	43	46	42	137	135	215	27
101	42	48	40	42	163	130	235	28
102	47	48	50	42	141	142	202	26
103	43	49	46	43	137	130	234	26
104	41	47	44	41	130	136	296	25
105	40	48	48	45	142	130	215	26
106	46	46	46	41	148	134	225	28
107	43	47	47	42	132	140	210	26
108	42	43	42	45	141	136	245	26
109	47	41	50	42	136	130	210	27
110	42	44	48	41	134	141	245	26
111	41	48	52	44	136	138	248	27
112	43	47	44	42	130	147	230	26
113	42	46	45	41	134	137	254	25
114	48	41	41	43	138	138	263	26
115	40	40	51	42	136	137	210	27
116	41	42	50	43	137	138	235	28

PRODUCTO								
N°	Muffins con chips de chocolate	Galleta sabor Avena	Brownie	Rosquita de Arroz	PERA	MANZANA	NARANJA	MANI CON UVAS 7052
117	47	43	46	43	41	140	214	26
118	40	47	50	44	55	49	275	26
119	43	45	50	44	143	46	214	25
120	40	44	47	50	143	47	210	26
121	47	45	51	47	146	43	213	28
122	40	43	41	44	132	47	142	26
123	42	47	43	46	136	50	278	27
124	42	41	41	43	136	50	215	26
125	47	40	47	42	135	135	213	25
126	46	43	43	41	136	136	246	26
127	42	41	41	43	136	139	212	27
128	40	43	43	44	134	142	216	28
129	47	44	47	47	148	147	256	26
130	42	51	48	43	130	130	300	26
131	49	42	42	44	138	142	219	25
132	49	40	43	41	146	146	258	26
133	46	48	41	43	130	135	214	28
134	42	48	44	42	134	134	236	27
135	49	47	47	41	140	138	217	25
136	46	46	48	46	143	133	210	25
137	47	43	47	45	143	138	215	26
138	49	42	41	42	147	139	190	27
139	40	41	42	41	134	145	189	26
140	41	42	42	47	138	146	188	25
141	47	55	41	45	136	136	215	26
142	51	44	43	41	137	149	202	27
143	44	40	41	45	138	147	200	28
144	40	41	47	43	142	138	216	25
145	50	46	42	42	143	136	256	26
146	49	48	41	43	143	135	300	25
147	41	47	40	42	146	139	219	26
148	47	45	45	44	141	135	258	28
149	43	45	43	40	137	134	214	25
150	42	45	41	41	130	136	200	26
151	43	45	47	46	142	136	190	27
152	41	41	42	43	148	130	186	25
PROMEDIO	42	44	45	43	146	133	240	26
CALIFICACION	C	C	C	C	C	C	C	C

7053

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VR-03
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE				
Fecha de la visita:	15 05 2026	MUNICIPIO DESPACHADO:	SABANALARGA	Tipo de Complemento:	Almuerzo
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	No Servicios	507		X

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO Menú 16 al Menú 20	Semana de consumo:	19 de Mayo al 22 de mayo del 2026

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
Aceite de Soya	El BODEGAZO	27/04/2026	27/04/2027	1000 ml	14	14	0	C	C	C	C
Aceite de Soya	EL BODEGAZO	16/04/2026	16/04/2027	250 ml	9	9	0	C	C	C	C
Margarina	EL BODEGAZO	19-oct-26	19-oct-26	125 g	27	27	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	Chicamocha	L 124A4	4-may-27	460 g	103	103	0	C	C	C	C
Pasta espaguetti	La nieve	L 14 16	3-abr-27	250 g	61	61	0	C	C	C	C
Fideos	La nieve	L 22	9/01/2027	250 g	16	16	0	C	C	C	C
Arveja	El BODEGAZO	L 2270426	30/04/2027	460 g	20	20	0	C	C	C	C
Lenteja	EL BODEGAZO	1110526	30/05/2027	460	20	20	0	C	C	C	C
harina blanca para Arepas	La nieve	19/02/2026	19/02/2027	500g	24	24	0	C	C	C	C
Mayonesa con sal	SANYOP	L 6034	3/11/2026	80g	34	34	0	C	C	C	C
Azucar blanco	INCAUCA	07 04 26	7/04/2028	500 g	24	24	0	C	C	C	C
Sal	REFISAL	L E 0352/2071	N.A	500g	14	14	0	C	C	C	C
SALSA MOSTAZA	LA CONSTANCIA	L 6080	19 01 2027	80g	36	36	0	C	C	C	C
Cerdo Magro picado	FRIGOCARNES	L 1870409	16/08/2026	125g	25.03	25.03	0	C	C	C	C
Pechuga de Pollo con piel	FRIGOCARNES	L 1304 08	11/08/2026	80g	40.39	40.39	0	C	C	C	C
queso	LACTEOS SAMMY	12/05/2026	15/06/2026	250g	11	11	0	C	C	C	C
queso	LACTEOS SAMMY	12/05/2026	15/06/2026	125g	2	2	0	C	C	C	C
queso	LACTEOS SAMMY	9/05/2026	10/06/2026	2500 G	7	7	0	C	C	C	C
Huevo de Gallina	DISTRIBUIDORA LA 24	14/05/2026	5/06/2026	unidades	363	363	0	C	C	C	C
Guayaba Pintona	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	29.04	29.04	0	C	C	C	C
Piña	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	39.93	39.93	0	C	C	C	C
Mango comun	LUIS ALFREDO LOPEZ	N.A	N.A	kg	43.56	43.56	0	C	C	C	C

7054

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
limon	LUIS ALFREDO LOPEZ	N.A	N.A	kg	0.45	0.45	0	C	C	C	C
Naranja	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	43.48	43.48	0	C	C	C	C
papa comun Negra	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	48.42	48.42	0	C	C	C	C
Platano harton	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	53.54	53.54	0	C	C	C	C
Yuca Blanca	HAROLD SIERRA	N.A	N.A	kg	44.26	44.26	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	19.51	19.51	0	C	C	C	C
cebolla larga	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	17.71	17.71	0	C	C	C	C
Pepino Cohombro	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	13.48	13.48	0	C	C	C	C
Pimenton Rojo	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	1.06	1.06	0	C	C	C	C
Remolacha	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	12.21	12.21	0	C	C	C	C
Repollo Blanco	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	12.21	12.21	0	C	C	C	C
Tomate de guiso	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	35.50	35.50	0	C	C	C	C
Zanahoria	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	Kg	39.09	39.09	0	C	C	C	C
Ajo	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	4.9	4.9	0	C	C	C	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones :

Se realiza verificación de materia prima Modalidad ración preparada en sitio de la **semana 4 de los menús 16 al 20**, se observa en buenas condiciones de calidad para las preparaciones correspondientes con los siguientes intercambios para el **menu N 19 papa criolla** por **papa Comun negra** para el menu **N 20** Fruta **Maracuya por Guayaba** por motivo de aumento de las compras locales del mes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Bustos / Naire Pulido	Nombre:
Documento: 1118544617/ 1116545697	Documento:
Cargo: profesional de apoyo intereventoria	Cargo:

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA		FO-RF-V-04 19/01/2026 V.6

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 de 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA

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 7055

INFORMACION GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	ETC	GOBERNACIÓN DE CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL
OPERADOR		FECHA DE VISITA	15/05/2026	HORA INICIO:	6:00 A.M
UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026		CONTRATO DE SERVICIOS No. 2945-2025	0351-2026	HORA DE TERMINACIÓN	4:00 p. m.

MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	X	SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografía No. 01	Instalaciones_Fisicas_e_infraestructura

Item 4.La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 42.Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

Cumple	x	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 45.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 45.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA		FO-RF-V-04 19/01/2026 V.6



Fotografía No. 05	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Ítem 48.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Ítem 48.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Ítem 48.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Ítem 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Ítem 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Ítem 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA		FO-RF-V-04 19/01/2026 V.6



Fotografía No. 11	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 12	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 13	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 14	Almacenamiento_distribución_y_transporte

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 15	Almacenamiento_distribución_y_transporte

Item 64.No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 16	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 66.Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

7058

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026			NIT:	902020740-1
Contrato de prestación de servicios:	2945 DE 2025				
Nombre persona encargada de la planta:	Juan Carlos Martinez			Cargo:	Jefe Bodega
Dirección de la planta:	km 1. via la pedrera	Ciudad planta:	Yopal.		
Correo electrónico:		Teléfono fijo:		Tel. Cel:	

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	21/05/2026	Tipo de Complemento:	Industrializada	Alimentos	FECHA SIMAT	Total servicios		
Hora Inicio:		Hora terminación:		Número de servicios:	4325	13902	20 Abril	17962

Instalaciones Físicas e Infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1.	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1.
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1.
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1.
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1.
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1.	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1.
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1.
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1.
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1.
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	NA.	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1.

94

7059

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1.	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1.

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1.	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios. (Si aplica)	1.
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1.
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las lineas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1.	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1.
32	Se realiza verificación fisica de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente.				NO

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1.	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1.
35	El plan de capacitación contiene los aspectos minimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1.
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1.
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1.

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1.	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1.

7060

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2°C durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	NO
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	NO	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

7061

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	VERSIÓN: 04 CÓDIGO: FO-AT-VB-02 VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1.

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
12 / 12	100%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

Se realiza Visita tecnica de Seguimiento y control a la operacion de la principal UT PAE Casanare 2026, ubicada en km 1 Via la Pedrera, municipio de Yopal donde se observo- lo Siguiente:

1. Frutas se observo condiciones aceptables de calidad
2. Viveres se encuentran acordes a las fichas tecnicas autorizadas por la Interventoria, asi mismo se observa cumplen las cantidades suficientes para cumplir los menus programados Semana 1 del menu 1 al 5.

por otro lado se presenta los siguientes Intercambios:

Para la Racion Industrializada:
Pasquitas de Anis x Galleta de Cafe, Galleta de avena x Galleta arequipe, Muffin sencillo x Muffin de chocolate con chispitas de chocolate, Mandarina x Manzana roja. RPS: Mandarina x Mango.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Nuvia Pulido	Nombre: Wilber Gomez
Documento: 1126 434 677	Documento: 1759178.
Cargo: prof. Interventoria	Cargo: R/L

FIRMA	FIRMA
Nombre: Jose Montaña	Nombre:
Documento: 1118534255	Documento:
Cargo: supervisor int.	Cargo:

97

7062

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 03
	FORMATO VERIFICACIÓN ROTULADO, CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA	CODIGO: FD-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Hora de inicio	Hora de terminación
Fecha de la visita: 2 2 0 5 2 0 2 6	Contrato de prestación de servicios No.	2945 - 2025	Menús:	6:00 a.m	6:00 p.m
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	No Servicios 4325	INICIO 1 FINAL 5		

Identificación y caracteristicas Organolépticas del Producto															Verificación Res. 5305/2005												
									Características Organolépticas					Recep. Materia prima														
Fecha de rotulado		Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del componente	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Conformidad	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Lote	Contenido neto	Nombre y dir. de Fabricante	Instruc. de consum.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones empaque primario	Declaración de cable Nutricional	La porciones (cm)
21/05/2026	LACTEOS	Yogurt de Melocotón	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	27/06/2026	130	26/05/2026	c	c	c	c	c	200	215	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Avena UHT	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	20/06/2026	52	26/05/2026	c	c	c	c	c	200	226	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Yogurt frutos rojos	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	31/07/2026	103	27/05/2026	c	c	c	c	c	0	230	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Leche Entera	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	6/06/2026	105	26/05/2026	c	c	c	c	c	200	215	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Leche saborizada de vainilla	Recreo	El Recreo S.A.S	El Recreo	27/07/2026	18/05/2026	25/05/2026	c	c	c	c	c	200	210	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026	CEREALES	Galleta café	Finalta	Finalta S.A.S	Finalta	16/06/2026	02 02 26	26/05/2026	c	c	c	c	c	0	45	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Galleta Avena	Finalta	Finalta S.A.S	Finalta	2/06/2026	4/05/2026	26/05/2026	c	c	c	c	c	40	48	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Muffin sabor Naranja	Finalta	Finalta S.A.S	Finalta	6/06/2026	28/05/2026	27/05/2026	c	c	c	c	c	40	47	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Muffin con chips de chocolate	Finalta	Finalta S.A.S	Finalta	6/06/2026	18/05/2026	26/05/2026	c	c	c	c	c	40	49	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Ponque sabor zanahoria	Finalta	Finalta S.A.S	Finalta	6/06/2026	18/05/2026	26/05/2026	c	c	c	c	c	40	47	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026	FRUTAS	Pera	Coomponente	Coomponente	Caja rojo	/	/	25/05/2026	c	c	c	c	c	130	175	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Naranja	Coomponente	Coomponente	Caja rojo	/	/	26/05/2026	c	c	c	c	c	184	247	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Manzana	Coomponente	Coomponente	Caja rojo	/	/	27/05/2026	c	c	c	c	c	130	141	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026		Pera	Coomponente	Coomponente	Caja rojo	/	/	28/05/2026	c	c	c	c	c	130	218	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c
21/05/2026	OTRO	Mani	Manáboa	Manáboa	Manáboa	27/03/2027	86	26/05/2026	c	c	c	c	c	20	32	C	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c	c

Observaciones: Se verifica peso y rotulado de los componentes de la racion industrializada cumpliendo con lo establecido según norma y lineamientos PAE; Semana 1 Menu 1-5 con los siguientes intercambios: menu 1 cereal programado Rosquitas de arroz por galleta de cafe, componente fruta: mandarina por pera Nacional; Menu 2: derivado cereal programado galleta de avena por galleta arequipa; Menu 4 Cereal programado: ponque con cubierta de chocolate por Muffin con chispas de Chocolate.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Jose Montañez - Eder castro	Nombre: Nilton Guevara Giron S.
Documento: 1118534255 - 96.185.550	Documento: 1759718
Cargo: Profesional Interventoria.	Cargo: R.L

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

7063

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE									TOTAL SERVICIOS	18227
Fecha de la visita:	2	3	0	5	2	0	2	6	OPERADOR	UT PAE CASANARE 2026	

	PRODUCTO									
N°	GALLETA DE CAFÉ	GALLETA ACORBIS	MUFFI SABER NARANJA	MUFFI DE CHOCOLATE CON CHISPAS DE CHOCOLATE	BIZCOCHO DE AMAPOROBA	PERA NACIONAL	NARANJA	MANZANA ROJA	PERA NACIONAL	Mani
1	40	48	47	47	41	164	319	148	296	32
2	45	49	45	49	46	160	323	127	242	33
3	44	46	45	44	46	149	275	124	236	32
4	43	47	45	41	50	183	246	138	278	32
5	49	41	53	43	48	148	208	139	202	32
6	44	46	46	44	43	146	211	135	248	32
7	49	45	50	48	45	152	234	135	281	32
8	45	48	53	49	46	190	235	136	184	33
9	42	47	50	56	47	189	273	125	209	33
10	41	44	46	48	48	203	246	143	196	32
11	43	48	46	48	47	169	208	133	288	33
12	45	46	48	47	48	163	211	125	163	32
13	48	46	49	50	45	156	287	138	181	32
14	47	47	51	51	46	186	201	139	186	33
15	47	45	50	41	49	186	271	135	200	32
16	45	46	45	43	48	156	249	135	223	33
17	46	48	48	44	50	184	275	136	239	33
18	45	41	49	48	49	146	281	146	220	32
19	42	47	48	46	45	138	314	126	228	33
20	49	49	44	45	45	156	353	139	226	33
21	43	47	45	46	46	145	272	135	216	32
22	42	44	52	46	48	149	339	135	234	33
23	48	46	49	50	47	158	298	136	227	33
24	47	47	49	53	42	168	326	146	218	32
25	45	49	44	51	43	175	259	143	227	32
26	49	44	46	52	48	173	283	134	225	32
27	45	44	49	50	46	181	278	128	226	33
28	42	47	46	49	48	182	321	143	236	32
29	48	48	50	50	45	142	223	126	243	33
30	47	47	49	49	48	139	241	139	226	32
31	48	50	45	45	49	135	203	135	137	32
32	48	48	48	51	46	156	237	135	219	33
33	47	48	42	52	45	182	313	136	231	33
34	49	46	53	48	47	156	269	146	222	32
35	47	47	46	49	46	148	295	143	218	32
36	45	52	52	46	42	158	290	134	225	32
37	44	52	49	46	50	156	319	128	229	33
38	45	49	52	59	52	158	277	143	213	33
39	44	48	50	51	45	168	293	132	217	32
40	43	44	50	47	48	186	228	130	226	33
41	48	48	50	50	46	189	330	138	237	32
42	45	46	45	49	54	138	258	143	224	33
43	47	46	46	56	51	189	286	138	236	33
44	48	47	49	48	49	179	342	135	223	33
45	43	45	48	46	50	149	341	139	229	32
46	45	46	49	46	48	183	272	138	136	32
47	43	48	47	46	49	148	210	135	222	32
48	50	41	49	45	46	146	215	125	166	33

99

PRODUCTO										
N°	GALLETA DE CAFÉ	GALLETA ACORNS	MUFFI SABOR NARANJA	MUFFI DE CHOCOLATE CON CHISPAS DE CHOCOLATE	PONQUE DE ZANAHORIA	PERA NACIONAL	NARANJA	MANZANA ROJA	PERA NACIONAL	Maní
49	47	50	47	46	48	152	194	142	228	33
50	45	54	48	46	49	190	255	135	130	32
51	46	58	45	50	43	189	277	136	161	32
52	53	54	47	53	48	203	232	134	211	32
53	45	48	50	51	48	160	288	137	226	33
54	59	47	50	52	44	163	253	136	225	32
55	44	44	49	48	47	156	273	138	173	32
56	45	47	44	47	48	186	246	138	227	32
57	44	45	44	50	46	186	244	143	212	33
58	44	47	44	53	42	156	227	138	186	32
59	42	48	42	50	48	184	194	135	200	33
60	40	47	50	44	50	146	194	129	223	33
61	45	48	47	46	51	138	252	138	239	32
62	42	47	49	51	54	156	264	135	220	33
63	41	49	44	47	50	145	279	125	228	33
64	43	47	41	49	48	179	248	142	226	32
65	42	44	43	56	49	163	239	135	216	33
66	45	46	44	47	48	167	183	136	248	33
67	44	47	50	69	47	209	232	134	281	32
68	59	49	49	50	46	207	223	137	184	32
69	41	46	42	42	43	163	260	136	209	32
70	44	49	42	50	48	166	214	138	196	33
71	46	52	50	51	47	193	256	135	288	32
72	42	51	45	45	49	144	168	136	163	33
73	44	50	51	51	45	162	224	146	181	32
74	59	55	49	46	42	175	244	143	186	32
75	41	56	45	48	48	228	280	134	200	32
76	44	50	50	48	46	164	200	128	223	33
77	46	45	47	47	42	287	252	143	239	32
78	42	51	50	51	48	149	203	126	220	32
79	46	45	50	56	50	224	216	139	228	32
80	47	50	49	50	51	158	194	135	226	33
81	46	47	44	51	52	223	296	135	216	32
82	44	52	44	45	46	244	250	136	234	33
83	41	45	44	51	46	158	278	135	227	32
84	43	54	49	46	47	193	269	136	218	32
85	44	49	44	48	45	171	225	134	227	33
86	40	41	46	48	46	205	225	137	225	32
87	47	51	49	47	47	200	215	136	226	33
88	44	44	45	53	45	182	204	138	237	33
89	42	49	53	51	51	176	267	135	124	32
90	47	47	48	52	41	211	245	136	226	33
91	45	51	44	48	46	219	214	146	219	33
92	38	49	45	42	48	213	238	143	240	32
93	45	50	52	44	48	195	204	134	234	32
94	46	45	49	46	45	196	182	128	223	32
95	53	47	49	49	46	200	164	143	233	33
96	45	52	44	48	48	159	244	126	221	32
97	59	45	49	45	49	157	296	124	150	33
98	44	50	45	47	45	200	242	138	237	32
99	45	50	50	48	47	157	235	139	232	32
100	44	45	53	47	48	186	278	135	22	32
101	44	45	43	48	47	160	202	135	217	33
102	42	47	49	51	48	153	248	136	234	32

7064

100

	PRODUCTO									
N°	GALLETA DE CAFÉ	GALLETA ACORIS	MUFFI SABER NARANJA	MUFFI DE CHOCOLATE CON CHISPAS DE CHOCOLATE	PONQUE DE BANANO	PERA NACIONAL	NARANJA	MANZANA ROJA	PERA NACIONAL	Maní
103	40	49	44	47	48	186	281	125	238	32
104	45	46	41	49	48	160	184	143	195	32
105	42	48	43	51	45	159	209	133	211	33
106	42	52	44	50	43	203	196	125	231	32
107	45	47	50	44	46	196	288	288	237	33
108	44	48	49	46	47	210	163	163	230	32
109	59	48	44	51	45	205	181	181	237	32
110	41	50	44	47	51	164	188	188	246	33
111	44	48	49	49	47	168	199	199	226	32
112	46	45	44	56	49	186	194	194	228	32
113	42	49	46	47	50	172	301	301	226	32
114	46	48	49	69	43	168	185	185	216	33
115	47	47	45	51	48	140	199	199	234	32
116	46	49	53	44	45	174	170	170	227	32
117	44	50	48	50	44	151	224	134	218	32
118	41	51	42	61	43	184	191	128	227	32
119	43	48	50	46	46	210	268	143	225	33
120	44	52	47	47	47	160	212	126	226	32
121	40	51	49	53	48	169	241	124	235	32
122	47	46	44	53	45	200	288	288	240	32
123	44	48	41	50	44	225	262	163	234	32
124	42	49	43	44	43	179	212	181	223	32
125	40	43	44	46	46	161	163	188	233	33
126	45	53	50	51	47	259	169	199	221	33
127	42	50	49	47	45	162	179	194	150	33
128	41	45	42	49	51	232	218	301	237	32
129	43	49	42	51	47	183	228	185	232	32
130	42	48	45	50	49	170	297	199	22	33
131	45	51	53	44	50	139	177	170	217	32
132	44	46	48	46	43	174	150	134	234	32
133	50	51	42	51	46	189	281	145	159	32
PROMEDIO	45	48	47	49	47	175	247	141	218	32
PRESENTACIÓN	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

7065

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-05
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

7066

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE														
Fecha de la visita:	2	2	0	5	2	0	2	6	MUNICIPIO DESPACHADO:	PAZ DE ARIPORO		Tipo de Complemento:	Almuerzo		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026								No Servicios	1379			X		

Datos del Menú a verificar

Menús a entregar por modalidad	RPS ALMUERZO Menú 1 al Menú 5	Semana de consumo:	25 de Mayo al 29 de mayo del 2026

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
Aceite de Soya	EL BODEGAZO	27/03/2026	27/03/2027	1000 ml	58	58	0	C	C	C	C
Aceite de Soya	EL BODEGAZO	29/03/2026	29/03/2027	250 ml	55	55	0	C	C	C	C
Margarina	EL BODEGAZO	15-nov-26	15-nov-26	125	96	96	0	C	C	C	C
Arroz Blanco	CABRESTERO	13344	11/05/2027	460	481	481	0	C	C	C	C
Fideos	La nieve	122H	21/03/2027	250	63	63	0	C	C	C	C
Frijol	EL BODEGAZO	1100426	30/04/2027	460	71	71	0	C	C	C	C
Lentejas	EL BODEGAZO	1110526	30-0527	460	71	71	0	C	C	C	C
Avena de Hojuelas	MILK DIA	15/03/2026	1/04/2026	200 g	103	103	0	C	C	C	C
harina blanca para Arepas	LA CONSTANCIA INVERSORA SANYOP S.A.S.	301	2/02/2027	500g	84	84	0	C	C	C	C
Leche entera polvo	SANYOP LAS 3 JJ	1062266	3/04/2027	380g	96	96	0	C	C	C	C
Crema de leche	JOSE A Y GERARDO E ZULUAGA	1102alv	29/07/2026	180 g	52	52	0	C	C	C	C
Mayonesa con sal	SANYOP REFSAL	6035	3/11/2026	80g	107	107	0	C	C	C	C
Panela	La Manita	20/04/2026	27/10/2026	250g	133	133	0	C	C	C	C
Azucar blanco	FRIGOCARNES	230426	31/01/2027	500 g	84	84	0	C	C	C	C
Sal	FRIGOCARNES	60351		500g	60	60	0	C	C	C	C
Carne de res molida magra	HENRY QUIÑONEZ	120416	20/08/2026	kg	84,85	84,85	0	C	C	C	C
Carne para Asar Magra	HENRY QUIÑONEZ	110609	29/07/2026	kg	84,85	84,85	0	C	C	C	C

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

7069

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
Pechuga	LUIS ALFREDO LOPEZ	130407	11/06/2026	kg	100,23	100,23	0	c	c	c	C
Huevo de Gallina	DISTRIBUIDORA LA 24	20/05/2026	11/06/2026	unidades	1312	1321	0	c	c	c	C
Queso	sammy	18/05/2026	20/07/2026	2500gr	9	9	0	c	c	c	C
queso	sammy	18/05/2026	20/07/2026	250gr	38	38	0	c	c	c	C
queso	sammy	18/05/2026	20/07/2026	125gr	23	23	0	c	c	c	C
Guayaba	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	51,6	51,6	0	c	c	c	C
Piña	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	194,38	194,38	0	c	c	c	C
Mango osmat	LUIS ALFREDO LOPEZ	N.A	N.A	kg	186,57	186,57	0	c	c	c	C
limon	LUIS ALFREDO LOPEZ	N.A	N.A	kg	52,97	52,97	0	c	c	c	C
Manzana comun gala	LUIS ALFREDO LOPEZ	N.A	N.A	kg	11,5	11,5	0	c	c	c	C
Naranja	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	132,2	132,2	0	c	c	c	C
papa comun Negra	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	228,09	228,09	0	c	c	c	C
Platano harton	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	308,62	308,62	0	c	c	c	C
Cebolla cabezona	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	101,34	101,34	0	c	c	c	C
cebolla larga	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	60,39	60,39	0	c	c	c	C
Cilantro	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	0,89	0,89	0	c	c	c	C
Habichuela	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	16,19	16,19	0	c	c	c	C
Pepina Cohombro	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	55,76	55,76	0	c	c	c	C
pimenton rojo	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	29,4	29,4	0	c	c	c	C
Repollo Blanco	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	70,87	70,87	0	c	c	c	C
Tomate de guiso	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	119,6	119,6	0	c	c	c	C
Zanahoria	COOMPRORIENTE	N.A	N.A	kg	84,83	84,83	0	c	c	c	C
Agua en bolsa	Agua Cascada	13/05/2026	13/06/2026	200 ml	3966	3966	0	c	c	c	C

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

se realiza intercambio del menu 2 programada fruta; manzana por mango

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose montañez cristancho	Nombre: Nilson Oveimar Giron S.
Documento: 1118534255	Documento: 1759 1718
Cargo: supervisor de inter.	Cargo: R.L

102

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA	FO-RF-V-04 19/01/2026 V.6

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 de 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA

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. 7068

INFORMACION GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	IEC	GOBERNACION DE CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL
OPERADOR	FECHA DE VISITA	22/05/2026		HORA INICIO:	6:00 a. m.
UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No. 3965-2025	0351-2026		HORA DE TERMINACIÓN	5:00 p. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	SI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SS: SERVICIO RESIDENCIAS



Fotografia No. 01	Instalaciones_Fisicas_e_infraestructura

Item 1. La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Instalaciones_Fisicas_e_infraestructura

Item 7. El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Equipos_y_Utensilio

Item 24.Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	Equipos_y_Utensilio

Item 28.La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7069



Fotografía No. 05	personal_Manipulador_de_Alimentos

Item 37.La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 45.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 45.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 45.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	Almacenamiento_distribución_y_transporte

Item 62.El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	Almacenamiento_distribución_y_transporte

Item 63.Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CODIGO: FO-AT-V8-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE 7070

DATOS CONTRATISTA

Nombre del Operador:	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	NIT:	902020740-1
Contrato de prestación de servicios:	2945 DE 2025		
Nombre persona encargada de la planta:	Nelson Alemar Cruz Suarez	Cargo:	Representante Legal
Dirección de la planta:	Km 1 via la Pedrera	Ciudad planta:	Yopal - Casanare
Correo electrónico:		Teléfono fijo:	Tel. Cel:

DATOS VISITA

Fecha de la visita:	29/05/2026	Tipo de Complemento:	Industrial seca	Alimentos	RICHI SMART	Total servicios
Hora inicio:	6:00am	Hora terminación:	2:00pm	Número de servicios:	4307	13873 Hyp 1	18180.

Instalaciones Físicas e Infraestructura

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
1	La planta esta ubicada en un lugar aislado de cualquier foco de insalubridad.	1	2	Los accesos y alrededores se mantienen limpios libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas o presencia de otras fuentes de contaminación.	1
3	La edificación esta diseñada y construida de manera que proteja los ambientes de producción e impida la entrada de contaminantes del exterior.	1	4	La edificación tiene el tamaño adecuado para la instalación, operación y mantenimiento de los equipos, así como para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1
5	La edificación y sus instalaciones esta construida de manera que facilita las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas.	1	6	La instalación cuenta con un área adecuada para el consumo de alimentos y descanso del personal que labora en la planta.	1
7	El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.	1	8	Las instalaciones están libres de elementos que puedan afectar la inocuidad del alimento.	1
9	Los pisos están construidos en materiales no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1	10	El sistema de conducción o tuberías garantiza lo establecido en la normatividad sanitaria.	1
11	Las uniones entre las paredes y pisos cumplen con lo estipulado en la normatividad sanitaria vigente.	1	12	La iluminación y ventilación cumple con lo exigido en la normatividad sanitaria vigente.	1
13	Las puertas tienen superficie lisa, no absorbente, son resistentes y de suficiente amplitud; donde se precise, tienen dispositivos de cierre automático y ajuste hermético, y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza y funcionamiento.	1	14	Las paredes están construidas en materiales resistentes, colores claros, impermeables, no absorbentes y de fácil limpieza y desinfección y se encuentran en adecuadas condiciones de limpieza.	1
15	Las instalaciones eléctricas, mecánicas y de prevención de incendios están diseñadas de manera que impidan la acumulación de suciedad y albergue de plagas.	1	16	Los techos garantizan lo establecido en la normatividad sanitaria vigente.	1
17	Las aberturas entre las puertas exteriores y los pisos, y entre estas y las paredes evitan el ingreso de plagas.	1	18	Las ventanas y otras aberturas están construidas de tal forma que evita la entrada de contaminantes, plagas, suciedades y cumple con lo estipulado en la legislación sanitaria vigente.	1
19	Las escaleras y elevadores están ubicados de manera que no causen contaminación al alimento o dificulte el flujo regular del proceso y la limpieza de la planta.	N.A	20	Se dispone de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente tales como servicios sanitarios y vestidor, independientes para hombres y mujeres, separados de las áreas de producción.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

7071

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE

21	Los lavamanos garantizan lo contemplando en la Resolución 2674 de 2013.	1	22	Los servicios sanitarios se mantienen limpios y están dotados con todos los recursos requeridos para la higiene personal como establece la normatividad sanitaria.	1
23	En las proximidades de los lavamanos se colocan avisos alusivos a la higiene personal, y las buenas practicas de manufactura.				1

Equipos y Utensilios

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
24	Los equipos, utensilios, selladoras, estibas, canastillas y estantes en cada uno de los procesos son suficientes, se encuentran en adecuado estado de funcionamiento, mantenimiento y cumplen con los requisitos establecidos en la normativa vigente.	1	25	El operador garantiza el correcto funcionamiento de los difusores de los cuartos frios. (Si aplica)	1
26	Se cuenta con registros actualizados de las temperaturas de los cuartos de refrigeración. (Si aplica)	1	27	La planta y/o bodega cuenta con un programa de mantenimiento y calibración de equipos . ¿El cronograma se cumple según lo estipulado?.	1
28	La distancia entre los equipos y las paredes (perimetrales) son acordes a lo exigido en la normatividad vigente.	1	29	Se realiza verificación de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente respecto al equipo patrón.	1
30	Las líneas de ensamble se encuentra en adecuado estado de funcionamiento.	1	31	Los equipos de medición (temperatura y masa) se encuentran calibrados.	1
32	Se realiza verificación física de los equipos (balanzas y termómetros) semanalmente.				1

Personal Manipulador de Alimentos

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
33	El personal manipulador de alimentos se encuentra en buen estado de salud y cuenta con certificación medica.	1	34	Se garantiza que todo el personal manipulador de alimentos cuente con un plan de capacitación continua y permanente.	1
35	El plan de capacitación contiene los aspectos mínimos y se encuentra ajustado a la Resolución 2674 de 2013.	1	36	El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.	1
37	La dotación utilizada por el personal manipulador de alimentos es de color claro que permita visualizar su limpieza, con cierres o broches y sin bolsillos por encima de la cintura y esta se encuentra en adecuadas condiciones higiénicas. Adicionalmente el calzado utilizado es cerrado de material resistente e impermeable.	1	38	El personal que presente afecciones de la piel o enfermedad infectocontagiosa es excluido de toda actividad directa de manipulación de alimentos.	1
39	Los visitantes que ingresan a las áreas de proceso cumplen con las medidas de protección y sanitarias establecidas en la Resolución 2674 de 2013.				1

Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
40	El operador realiza control de los componentes de los complementos con el fin de garantizar que cumplan con los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y fichas técnicas del producto.	1	41	El operador lleva trazabilidad de las materias primas que ingresaron a la planta así como de los complementos en el despacho, y estos son registrados en las planillas.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE 7072

42	Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.	1	43	El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (Si aplica)	1
44	Los alimentos de alto riesgo se mantienen a temperaturas de refrigeración no mayores de 4°C +/- 2ºC durante todas las etapas del proceso.	1	45	Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.	1
46	Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados.	1	47	El operador da cumplimiento al plan de muestreo para agua, superficies, ambientes y manos de los operarios y los resultados se encuentran dentro de los parámetros establecidos de acuerdo a la legislación sanitaria vigente.	1
48	El proveedor cumple con la identificación, clasificación y almacenamiento de productos no conformes.	1	49	La Planta cuenta con concepto sanitario favorable.	1
50	Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.	1	51	Las materias primas cumplen con las condiciones de calidad para ser distribuidas y comercializadas (Certificados Microbiológicos de liberación), para cada uno de los productos.	1
52	Se cuenta con fichas técnicas de los productos que se encuentran en la planta y corresponden con los alimentos a entregar				1

Plan de Saneamiento

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
53	El operador cuenta con plan de saneamiento de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, este se implementa y se llevan registros actualizados de cada uno de los programas.	1	54	Se realiza lavado y desinfección de tanques de almacenamiento de agua potable, de acuerdo a la normatividad vigente y a lo establecido en los documentos contractuales. ¿El lavado se realiza de acuerdo con el cronograma establecido en el plan de limpieza y desinfección?.	1
55	El tanque de almacenamiento de agua cumple con todos los requisitos establecidos en la Resolución 2674 de 2013 y cuenta con capacidad suficiente para un día de trabajo.	1	56	Dispone de sistemas sanitarios adecuados para la recolección, el tratamiento y la disposición de aguas residuales, aprobadas por la autoridad competente. (si aplica).	1
57	La planta y/o bodega cuenta con un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que cumpla con la normatividad vigente y a la vez se encuentra dotada con recipientes en cantidad y capacidad suficientes para el almacenamiento de los residuos.	1	58	Se realiza la verificación de las soluciones desinfectantes (sustancias, concentraciones y tiempos de exposición).	1
59	Los productos utilizados para la limpieza y desinfección (detergentes, desinfectantes) se encuentran etiquetados con rotulo.	1	60	El operador realiza monitoreo de la calidad microbiológica y fisicoquímica del agua.	1

Almacenamiento distribución y transporte

N°.	Variables	Calificación	N°.	Variables	Calificación
61	Se lleva un control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	1	62	El almacenamiento de los insumos, materias primas y productos terminados se realiza de manera que se minimice su deterioro y se eviten aquellas condiciones que puedan afectar la inocuidad de los mismos.	1
63	Los vehículos y personal de distribución cumplen con los aspectos establecidos en el anexo técnico y la normatividad sanitaria vigente.	1	64	No se transporta conjuntamente en un mismo vehículo alimentos o materias primas con sustancias peligrosas y otras sustancias que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE OPERACIÓN EN PLANTAS ENSAMBLE RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RACION PARA PREPARAR EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 7073

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE

65	El vehículo donde se transportan los complementos y/o alimentos según aplique, presentan concepto sanitario favorable y cuentan con la documentación establecida según la normatividad vigente.	1	66	Los vehículos son de uso exclusivo para el transporte de complementos alimentarios PAE.	1

Total Calificación	Porcentaje obtenido	Porcentaje de cumplimiento				
65/65	100%		Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%
			Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

Observaciones

-Se realiza visita de verificación a la bodega principal del operador UT PAE Casanare 2026; Se evidencia materia prima almacenada (frutas, Verduras, tubérculos, abarrotes, lacteos, Proteinas, y derivados del cereal) cumplen con las caracteristicas de calidad, dentro de las fechas de vencimiento y corresponden a las fichas técnicas aprobadas, Se inspeccionan los despachos a los diferentes municipios del departamento Verificando calidad y cantidad de la materia prima, evidado según remisión correspondiente a semana 2 (menú 6 - menú 10) para la modalidad ración preparada en sitio complemento alimentario almuerzo con el siguiente intercambio Menú 9 Fruta Maracuyá por Guayaba motivo numero de compras locales del mes y Semana 2 (menú 6 - menú 10) para la modalidad Ración Industrializada con los siguientes intercambios aprobados menú 7. = Ponque cubierto de chocolate por Muffin de chips chocolate = motivo = El Proveedor no tiene disponibilidad de este producto. Fruta = Mandarina por Pera Nacional conforme a oficio de gobernación de Casanare.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN ATIENDE LA VISITA
Nombre: Geraldine Ramirez	Nombre: Nilson Giron
Documento: 1057587328	Documento: 17 591 718
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: R. C

FIRMA	FIRMA
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

7074

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO VERIFICACIÓN ROTULADO, CARACTERISTICAS ORGANOLÉPTICAS, GRAMAJES Y TRAZABILIDAD DE TEMPERATURAS RACIÓN INDUSTRIALIZADA

VERSIÓN: 03
CÓDIGO: FO-AT-V9-03
VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE			Hora de inicio	Hora de terminación
Fecha de la visita: 2 5 0 5 2 0 2 6	Contrato de prestación de servicios No.	2945 - 2025	Menús: INICIO 6 FINAL 10	6:00 a. m.	1:00 p. m.
Operador: UT PAE CASANARE 2026	No Servicios				

Identificación y características Organolépticas del Producto														Verificación Peso Neto/Volumen			Verificación Res. 5106/2005											
										Características Organolépticas						Recep. Materia prima												
Fecha de ventura		Producto	Proveedor de alimentos	Fabricante	Marca del alimento	Fecha vencimiento	Lote	Fecha de suministro del complemento	Textura	Color	Olor	Sabor	Apariencia	Peso Declarado	Peso Verificado	Cumplimiento	Nombre del alimento	Lista ingredientes	Leche	Contenido neto	Nombre y dir. de fabricante	Indicac. de conserv.	Fecha Vencimiento	Instrucción de uso	Registro Sanitario	Condiciones especiales primaria	Declaración de tabla Nutricional	Cumplimiento (UNC)
28/05/2026	LACTEOS	Yogurt de Frutos Rojos	Recreo	Recreo	Recreo	28 08 26	131	1/06/2026	C	C	C	C	C	200	216	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28/05/2026		Leche Entera	Recreo	Recreo	Recreo	06 08 26	108	2/06/2026	C	C	C	C	C	200	207	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28/05/2026		Leche Saborizada de Vainilla	Recreo	Recreo	Recreo	27 07 26	109	3/06/2026	C	C	C	C	C	200	219	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28/05/2026		Yogurt de Melocotón	Recreo	Recreo	Recreo	27 08 26	130	4/06/2026	C	C	C	C	C	200	215	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28/05/2026		Avena UHT	Recreo	Recreo	Recreo	20 08 26	113	5/06/2026	C	C	C	C	C	200	222	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28/05/2026	CEREALES	Muffin de Vainilla	FINATTA	Finatta HC	Finatta HC	13/06/2026	25/05/2026	1/06/2026	C	C	C	C	C	40	50	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28/05/2026		Muffin con chips de chocolate	FINATTA	Finatta HC	Finatta HC	13/06/2026	25/05/2026	2/06/2026	C	C	C	C	C	40	49	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28/05/2026		Galleta sabor vainilla	FINATTA	Finatta HC	Finatta HC	20/06/2026	25/05/2026	3/06/2026	C	C	C	C	C	40	46	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28/05/2026		Brownie	FINATTA	Finatta HC	Finatta HC	10/06/2026	25/05/2026	4/06/2026	C	C	C	C	C	40	54	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28/05/2026		Rosquitas de arroz	Agroindustrias Chaparro S.A.S	Agroindustrias Chaparro S.A.S	AGROINTA	25/06/2026	26E	5/06/2026	C	C	C	C	C	40	44	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C
28/05/2026	FRUTAS	Naranja	Alfredo Lopez	Alfredo Lopez	/ /	———	———	1/06/2026	C	C	C	C	C	184	235	C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	C
28/05/2026		Pera	Disfruver	Disfruver	/ /	———	———	2/06/2026	C	C	C	C	C	130	137	C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	C
28/05/2026		Manzana	Disfruver	Disfruver	/ /	———	———	3/06/2026	C	C	C	C	C	130	137	C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	C
28/05/2026		Pera Nacional	Disfruver	Disfruver	/ /	———	———	4/06/2026	C	C	C	C	C	130	213	C	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	N.A	C
28/05/2026	OTRO	Mani con pasas	Manitobas S.A.S	Manitobas S.A.S	MANITOBAS S.A.S	28/04/2027	116	5/06/2026	C	C	C	C	C	25	27	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

Observaciones: Se realiza verificación de las raciones industrializadas correspondientes a la semana 2 menús 6 al 10. Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad y fechas de vencimiento vigente con los siguientes intercambios: MENU 7: Ponque cubierto de chocolate por Muffin Chips de Chocolate debido a que el proveedor no tiene disponibilidad de este producto, MENU 9 Fruta: Mandarina Por Pera Nacional, disponibilidad en el departamento de Boyaca de esta fruta, conforme a oficio de Gobernación de Casanare.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Alison Quemon Giron S.
Documento: 1057587328	Documento: 17 591 718
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: RL

Alimentos Aprender

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

7075

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE						
Fecha de la visita:	2 9 0 5 2 0 2 6	MUNICIPIO DESPACHADO:	PAZ DE ARIPORO	Tipo de Complemento:	Almuerzo		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	No Servicios	1370		X		
Datos del Menú a verificar							
Menús a entregar por modalidad	PS ALMUERZO 6 al 10	Semana de consumo:	2				

Verificación de materia prima

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Características Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
Aceite de Soya	El bodegazo	16 02 26	16 02 27	1000 ML	56	56	0	c	c	c	C
Aceite de Soya	El bodegazo	29 03 26	29 03 27	250ML	63	63	0	c	c	c	C
Margarina	El bodegazo	15/11/2026	15/11/2026	125 G	97	97	0	c	c	c	C
Arroz Blanco	Chicamocha	13A4	13 05 27	460 G	503	503	0	c	c	c	C
Fideos	La nieve	1 2	22 03 27	250 G	62	62	0	c	c	c	C
Arveja	Jose y Gerardo Zuluaga	2270426	30 04 27	460 G	70	70	0	c	c	c	C
Frijol	Jose y Gerardo Zuluaga	1220426	30 04 27	460 G	70	70	0	c	c	c	C
Avena en Hojuelas	Ideal	13 04 26	04 27	200 G	61	61	0	c	c	c	C
Fecula de Maiz	Organización Cardenas S.A.S	15601	10 2027	360 G	25	25	0	c	c	c	C
Fecula de Maiz	Organización Cardenas S.A.S	38561	03 2027	90 G	44	44	0	c	c	c	C
Harina blanca para arepas	La Soberana S.A.S	302	02 02 27	500 G	84	84	0	c	c	c	C
Leche Entera en Polvo	Milk Dia	112126	01 05 27	380 G	106	106	0	c	c	c	C
Crema de Leche	Ilett	132/D/E/S/V	10/08/2026	200 ML	51	51	0	c	c	c	C
Mayonesa con sal	Dislogt S.A.S	8/07/1916	3/11/2026	80 G	64	64	0	c	c	c	C
Panela	Jose y Gerardo Zuluaga	5/06/2026	6/09/2026	250 G	146	146	0	c	c	c	C
Azucar	Jose y Gerardo Zuluaga	290426	31/01/2027	500 G	91	91	0	c	c	c	C
Sal	Sanyop	61253/011	N.A	500 G	60	60	0	c	c	c	C
Miel de Abejas	Zumbido Dorado S.A.S	25/05/2026	25/05/2028	125 G	123	123	0	c	c	c	C
Salsa mostaza	La Constancia	6080	10/01/2027	80 G	80	80	0	c	c	c	C
Guayaba	Alfredo Lopez	N.A	N.A	KG	104,72	104,72	0	c	c	c	C
Piña	Alfredo Lopez	N.A	N.A	KG	192,49	192,49	0	c	c	c	C
Mango Comun	Disfruver	N.A	N.A	KG	151,26	151,26	0	c	c	c	C
Limon	Ricardo Mora	N.A	N.A	KG	55,66	55,66	0	c	c	c	C
Pera	Disfruver	N.A	N.A	KG	11,39	11,39	0	c	c	c	C
Naranja	Alfredo Lopez	N.A	N.A	KG	155,82	155,82	0	c	c	c	C
Papa Comun	Alfredo Lopez	N.A	N.A	KG	158,91	158,91	0	c	c	c	C
Platano harton	Harol Jimenez Sierra	N.A	N.A	KG	361,76	361,76	0	c	c	c	C

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE MATERIA PRIMA RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VB-03
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

7076

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Materia Prima	Proveedor	Lote	Fecha vencimiento	Unidad de medida	Cantidad esperada	Cantidad encontrada	Cantidad faltante	Caracteristicas Organolepticas			Cumplimiento (C/NC)
								color	olor	textura	
Yuca	Hanol Jimenez Sierra	N.A	N.A	KG	111,92	111,92	0	C	C	C	C
Cebolla cabezona	Octavio Verde	N.A	N.A	KG	125,11	125,11	0	C	C	C	C
Cebolla larga	Octavio Verde	N.A	N.A	KG	72,37	72,37	0	C	C	C	C
Cilantro	Ricardo Mora	N.A	N.A	KG	2,4	2,4	0	C	C	C	C
Pimenton Rojo	Tomas R	N.A	N.A	KG	19,5	19,5	0	C	C	C	C
Repollo blanco	Ever Jonha	N.A	N.A	KG	123,32	123,32	0	C	C	C	C
Tomate de Guiso	Tomas R	N.A	N.A	KG	160,3	160,3	0	C	C	C	C
Zanahoria	Ricardo Mora	N.A	N.A	KG	92,76	92,76	0	C	C	C	C
Ajo	Octavio	N.A	N.A	KG	21,1	21,1	0	C	C	C	C
Carne de Res Magra	Frigo Carnes S.A.S.	3108 10	29/07/2026	KG	64,45	64,45	0	C	C	C	C
Cerdo magro picado	Frigo Carnes S.A.S.	0604 10	4/08/2026	KG	84,09	84,09	0	C	C	C	C
Pechuga de pollo	Frigo Carnes S.A.S.	1304 08	11/08/2026	KG	135,77	135,77	0	C	C	C	C
Huevo de gallina	Comercializadora la 24	27/05/2026	18/06/2026	unidades	1309	1309	0	C	C	C	C
Queso Tipo campesino	Mariela Navas	28/05/2026	10/06/2026	2500	8	8	0	C	C	C	C
Queso Tipo campesino	Mariela Navas	26/05/2026	30/06/2026	250 g	45	45	0	C	C	C	C
Queso Tipo campesino	Mariela Navas	20/05/2026	20/06/2026	125 g	20	20	0	C	C	C	C
							Porcentaje de cumplimiento:				100%

INDICADOR: No de materias primas que cumplen los criterios de calidad de aceptación / No de materias verificadas

Observaciones :

Se realiza verificación de la materia prima e insumos que se despachan para el Municipio de Paz de Ariporo, correspondiente a la semana 2 menu 6 al 10. se evidencia los siguientes intercambios del menu N 9: fruta: jugo de Maracuya por Jugo de Guayaba debido a comoras locales del mes.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Nilson Quiroga Gron S.
Documento: 1057587328	Documento: 17591718
Cargo: Profesional de Apoyo Interventoría	Cargo: R. L

INTERVENTORÍA — PAE CASANARE —

221

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL

ANEXO 1. VERIFICACION GRAMAJES RACION INDUSTRIALIZADA 7077

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	DEPARTAMENTO DE CASANARE		TOTAL SERVICIOS	4307
Fecha de la visita: 2 9 0 5 2 0 2 6	OPERADOR	UT PAE CASANARE 2026		

PRODUCTO

N°	NARANJA	PERA NACIONAL	MANZANA	PERA	MANI CON PASAS	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE	MUFFIN SABOR VAINILLA	BROWNIE	GALLETA	ROSQUITAS DE ARROZ
1	187	204	135	140	27	49	59	51	45	45
2	239	263	136	157	27	46	47	56	56	43
3	195	234	150	129	27	48	48	55	52	44
4	225	174	140	158	27	46	51	48	40	41
5	253	185	145	138	27	50	50	57	44	43
6	212	223	130	127	26	50	51	56	43	41
7	240	227	143	143	26	54	50	52	45	43
8	246	212	123	143	26	48	50	56	46	42
9	238	197	140	128	27	48	53	60	45	43
10	197	190	132	145	27	53	43	55	43	43
11	225	219	128	132	27	58	51	48	45	42
12	200	183	129	142	27	65	48	58	48	45
13	208	230	141	130	27	50	51	56	50	45
14	309	236	124	143	27	50	48	55	51	42
15	200	277	142	148	27	51	48	55	55	44
16	203	181	132	149	27	53	49	56	44	44
17	190	154	132	148	27	54	48	58	43	43
18	289	183	143	123	28	49	49	58	45	47
19	232	196	145	151	28	45	48	56	45	45
20	254	224	142	135	27	47	50	52	45	42
21	322	167	126	135	27	47	57	57	43	43
22	193	211	137	135	27	51	51	50	43	44
23	219	164	130	139	27	50	50	52	41	41
24	253	198	135	125	27	49	51	57	43	43
25	239	190	128	147	26	47	48	53	46	44
26	219	227	151	134	26	48	44	54	42	43
27	266	196	146	130	27	44	48	52	49	44
28	248	178	146	122	27	50	54	54	49	43
29	186	208	134	127	26	52	51	54	46	43
30	274	268	134	133	26	51	52	50	43	44
31	330	265	125	142	26	50	54	54	42	44
32	214	206	134	138	26	51	50	52	45	44
33	190	173	149	129	26	47	50	55	49	41
34	213	215	139	126	26	44	51	52	45	44
35	232	262	143	136	27	49	44	50	45	44
36	205	207	130	136	27	44	48	53	56	43
37	284	203	138	129	27	48	50	54	56	42
38	223	222	140	155	27	58	50	56	45	43
39	243	206	130	149	27	45	48	52	45	44
40	275	203	137	131	27	51	52	51	47	50
41	211	247	133	130	27	46	47	51	48	45
42	202	211	129	133	27	62	48	56	48	45
43	204	242	145	144	27	58	45	55	47	44
44	239	170	136	141	27	48	47	48	45	41

113

PRODUCTO										
N°	NARANJA	PERA NACIONAL	MANZANA	PERA	MANI CON PASAS	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE	MUFFIN SABOR VAINILLA	BROWNIE	GALLETA	ROSQUITAS DE ARROZ
45	212	180	150	133	27	50	55	57	45	43
46	240	189	144	130	27	56	48	56	43	41
47	246	266	125	139	27	43	60	52	48	43
48	238	220	125	125	27	49	46	56	45	40
49	289	217	139	142	26	48	46	60	46	43
50	232	212	145	143	26	42	43	55	44	44
51	254	293	125	122	26	50	49	48	49	44
52	322	198	124	132	27	39	48	58	43	41
53	193	185	138	124	27	53	49	56	45	41
54	219	229	130	139	27	50	48	55	43	43
55	253	198	137	156	27	49	50	55	47	43
56	239	191	133	132	27	53	48	56	48	44
57	219	279	129	145	27	47	53	58	41	44
58	330	213	145	125	27	53	50	58	49	45
59	214	233	136	125	27	45	53	56	43	42
60	190	213	150	145	27	45	43	52	40	43
61	213	224	144	136	28	50	51	57	48	44
62	232	222	150	155	28	48	48	50	47	45
63	205	219	140	160	27	60	51	52	44	42
64	284	191	145	161	27	48	48	57	43	41
65	223	166	130	138	27	45	48	53	45	42
66	243	229	143	131	27	45	49	54	49	42
67	275	208	123	141	27	43	48	52	45	42
68	211	268	140	134	26	48	49	54	50	42
69	202	265	132	126	26	45	48	54	43	43
70	204	205	128	146	27	50	50	50	46	43
71	239	173	129	146	27	49	57	54	46	43
72	212	215	141	143	26	46	51	52	45	48
73	240	262	124	123	26	48	50	55	43	46
74	246	207	142	145	26	46	51	52	46	45
75	238	203	132	144	26	50	48	50	44	45
76	289	222	132	135	26	50	44	53	44	44
77	232	306	143	133	26	54	48	54	45	43
78	254	203	145	141	27	48	54	56	45	45
79	322	247	150	138	27	48	51	52	45	43
80	193	211	144	129	27	53	52	51	44	45
81	219	242	150	126	27	58	54	55	45	44
82	253	170	140	136	27	65	50	52	44	42
83	219	180	145	136	27	50	44	50	43	45
84	219	189	130	129	25	50	48	53	46	43
85	330	266	143	155	26	51	50	54	45	45
86	214	220	123	149	26	53	50	56	46	44
87	190	217	140	131	26	54	48	52	50	45
88	213	212	140	130	27	49	52	51	45	46
89	232	293	130	133	27	45	47	51	45	41
90	205	198	137	144	25	47	48	56	48	44
91	284	185	133	141	27	47	45	55	47	44
92	223	229	129	133	27	51	47	48	47	43
93	243	198	145	130	26	50	53	57	44	42
94	225	191	136	139	26	49	48	56	45	43
95	253	279	150	125	27	47	60	52	44	44

	PRODUCTO										
Nº	NARANJA	PERA NACIONAL	MANZANA	PERA	MANI CON PASAS	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE	MUFFIN SABOR VAINILLA	BROWNIE	GALLETA 7079	ROSQUITAS DE ARROZ
96	212	213	144	142	27	48	46	50	45	50
97	240	233	125	143	26	44	46	53	45	45
98	246	213	125	122	25	50	43	54	45	45
99	238	224	139	132	27	52	49	56	46	44
100	197	222	145	124	26	51	48	52	44	41
101	225	219	125	139	25	50	49	51	49	43
102	200	193	124	156	27	51	48	55	43	41
103	208	166	138	132	26	47	50	52	45	43
104	309	229	130	145	25	44	57	50	43	44
105	200	263	137	125	26	49	51	53	47	43
106	203	234	133	125	27	44	50	54	48	44
107	190	174	129	157	27	48	51	56	41	44
108	289	185	145	129	27	58	48	52	49	41
109	232	223	136	158	26	45	44	56	43	41
110	254	227	150	138	26	51	48	55	40	44
111	122	212	145	127	27	46	54	55	48	43
112	193	197	136	143	27	62	51	56	47	45
113	219	190	150	143	27	58	52	58	44	49
114	253	219	144	128	27	48	54	58	43	45
115	239	183	125	145	27	50	50	56	45	50
116	219	230	125	132	27	56	50	52	49	43
117	266	236	139	142	25	43	51	57	45	46
118	248	277	145	130	26	49	44	50	50	46
119	186	181	125	143	26	48	48	52	43	45
120	274	154	124	142	26	42	50	57	46	43
121	330	183	138	138	27	50	50	53	46	46
122	214	196	130	129	27	39	48	56	45	44
123	253	263	137	126	25	48	52	55	43	44
124	212	234	141	136	27	44	47	55	46	45
125	240	174	124	136	27	50	48	56	44	45
126	246	185	142	129	26	52	45	58	44	46
127	238	223	132	155	26	51	47	58	45	48
128	197	227	132	149	27	50	53	56	45	45
129	225	212	143	131	27	51	48	52	45	46
130	200	197	145	130	26	47	60	57	44	49
131	208	190	150	133	25	44	59	50	45	50
132	309	219	144	144	27	49	47	52	44	51
133	200	183	150	141	27	48	48	57	43	48
134	203	230	140	133	27	53	51	53	46	46
135	253	236	145	130	27	58	50	52	45	45
136	212	277	130	139	25	65	51	55	46	45
137	240	181	143	143	26	50	50	45	50	44
138	246	154	123	122	27	50	50	46	45	43
139	238	183	140	132	27	51	53	48	45	45
140	197	196	136	124	25	53	43	50	48	43
141	225	166	138	139	27	54	51	51	47	45
142	200	229	130	156	27	46	48	57	47	44
143	208	263	137	132	25	48	50	56	44	46
144	309	234	133	145	26	46	47	52	45	45
145	200	174	129	125	27	50	46	56	44	50
146	203	185	145	125	27	50	45	60	45	51

PRODUCTO										
N°	NARANJA	PERA NACIONAL	MANZANA	PERA	MANI CON PASAS	MUFFIN CON CHIPS DE CHOCOLATE	MUFFIN SABOR VAINILLA	BROWNIE	GALLETA 2080	BOSQUITAS DE ARROZ
147	190	223	136	157	26	54	50	55	45	52
148	210	227	150	141	27	48	52	48	50	58
149	198	212	145	135	27	48	50	58	51	55
150	188	197	136	131	25	53	48	56	46	51
151	205	190	150	142	26	40	43	55	45	52
152	191	205	128	150	27	38	42	54	45	48
PROMEDIO	235	213	137	137	27	49	50	54	46	44
CALIFICACION	C	C	C	C	C	C	C	C	C	C

Educación Alimentación Escolar | Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA		FO-RF-V-04 19/01/2026 V.6

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 de 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL DE BODEGA

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 7081

INFORMACION GENERAL

ESTABLECIMIENTO	BODEGA MAYORITARIO	NIT	GOBERNACION DE CASANARE	MUNICIPIO	YOPAL
OPERADOR		FECHA DE VISITA	29/01/2026	HORA INICIO	8:00 a. m.
UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026		CONTRATO DE SERVICIOS No. 3945-2026	0351-2026	HORA DE TERMINACIÓN	2:00 p. m.

MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		SI: SERVICIO RESIDENCIAS	



Fotografía No. 01	Instalaciones_Fisicas_e_Infraestructura

Item 7. El tamaño de los almacenes y de producto terminado es adecuado para los volúmenes manejados en el establecimiento y para la circulación del personal.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	personal_Manipulador_de_Alimentos

Item 36.El personal manipulador mantiene una estricta limpieza e higiene personal y aplica buenas prácticas higiénicas en sus labores, de manera que evite la contaminación del alimento y de las superficies de contacto con este.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 42.Las áreas de recepción, almacenamiento, ensamble y despacho se encuentran en adecuadas condiciones higiénico sanitarias.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Aseguramiento_y_control_de_la_calidad_e_inocuidad

Item 43.El empaque secundario cumple con las especificaciones establecidas y su sellado garantiza la hermeticidad. (SI aplica)

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7082



Fotografia No. 05	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 45.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 06	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 07	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 45.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 08	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 45.Los productos se encuentran debidamente rotulados, de conformidad con lo establecido en la reglamentación sanitaria vigente.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 09	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 10	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Item 46.Los componentes del complemento cumplen con las caracteristicas organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

7083



Fotografía No. 11	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Ítem 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 12	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Ítem 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 13	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Ítem 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 14	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Ítem 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 15	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Ítem 46.Los componentes del complemento cumplen con las características organolépticas (color, olor, sabor y textura), están libres de contaminación física, biológica y química y no se encuentran abombados

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 16	Aseguramiento y control de la calidad e inocuidad

Ítem 50.Las características de los alimentos a suministrar y sus empaques corresponden a lo establecido en la ficha técnica.

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

7084

ANEXO 20

Cronograma de visitas de infraestructura – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2025

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"

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE INFRAESTRUCTURA (COMEDORES, ÁREAS DE PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO)

MES DE MAYO DE 2026

7085

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	19	20	21	22	25	26	27	28	29	TOTAL
1	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BETEL																					1
2	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA																					1
3	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ																					1
4	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS																					1
5	NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO																					1
6	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA																					1
7	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO																					1
8	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA																					1
9	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE																					1
10	PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN																					1
11	OROCUE	OROCUE	GUARIMENA COREA																					1
12	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	RIOCHIQUITO																					1
13	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ																					1
14	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	DON RAFAEL																					1
15	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES																					1
16	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	CARIBAYONA																					1
17	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES																					1
18	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	EL FICAL																					1
19	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES																					1
20	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY																					1
21	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN-PRINCIPAL																					1
22	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA																					1
23	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION																					1
24	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	PUERTO ROSALES																					1

CONTRATO DE CONSULTORÍA No. 0351 DE 2026

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"

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

7086

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE INFRAESTRUCTURA (COMEDORES, ÁREAS DE PREPARACIÓN Y ALMACENAMIENTO)				MES DE MAYO DE 2026																					
No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	4	5	6	7	8	11	12	13	14	15	19	20	21	22	25	26	27	28	29	TOTAL
25	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO																					1
26	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL MEREY																					1
27	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRIMARIA																					1
28	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	BRISAS DEL UPIA																					1
29	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	EL CALVARIO																					1
30	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN																					1
31	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER																					1
32	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO																					1
33	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL																					1
34	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE																					1
35	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES																					1
36	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO																					1
37	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO																					1
38	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSÉ DE GUANABANAS																					1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	2	4	3	2	1	0	0	0	8	7	5	2	1	0	0	3	0	0	0	38

Dando cumplimiento al contrato de Consultoria No. 0351 de 2026 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO numeral 19 "La interventoria deberá realizar 100 visitas mínimo de campo mensuales a las instituciones Educativas según concertación y aprobación de cronograma mensual por la supervisión. [...] así mismo, de acuerdo al numeral 20. Diligenciar el formato de verificación de infraestructura con fotografías y con este documento actualizar el diagnostico de las instituciones educativas visitadas durante las 100 visitas de campo realizadas, para presentar en informe mensual"

Visita de SMC - RPS-INFRAESTRUCTURA

122

EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ
CONTRATO DE CONSULTORIA No. 0351 DE 2026
Representante Legal

ANEXO 21

Informe de visitas técnicas de verificación de infraestructura – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

7087

Informe Técnico sobre la Infraestructura de Instituciones Educativas Priorizadas con el Programa de Alimentación Escolar (PAE) - Departamento de Casanare

INTERVENTORÍA
PAE CASANARE

ASESORIAS Y CONSULTORIAS
EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Yopal (Casanare), Calle 14 No. 09-04 – Celular No. 3112632150
E mail: interventoriaespaae@gmail.com

124

7088

CONTRATO DE CONSULTORIA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 No. INTERNO 0351 DE 2026

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"

CONSULTOR:
EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ

INFORME DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA

PERIODO: DEL 01 AL 31 DE MAYO DE 2026
CONTRATISTA: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

YOPAL - CASANARE
2026

7089

TABLA DE CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN 6
2. MARCO NORMATIVO 6
3. MARCO CONCEPTUAL 7
4. OBJETIVOS 8
4.1 OBJETIVO GENERAL 8
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS 8
5. ALCANCE 9
6. METODOLOGÍA 9
6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION 10
7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS 12
7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MAYO 2026. 12
8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA 14
8.1 ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria? 14
8.2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)? 15
8.3 ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social? 15
8.4 ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE? 15
8.5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos? 15
8.6 El material predominante del techo en ese lugar es: 16
8.7 El material predominante del piso en ese lugar es: 16
8.8 El material predominante de las paredes en ese lugar es: 16
8.9 ¿Cuenta con neveras? 16
8.10 ¿Cuenta con congeladores? 17
8.11 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo? 18
8.12 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos? 19
8.13 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)? 20
8.14 El material predominante del techo en ese lugar es: 20
8.15 El material predominante del piso en ese lugar es: 20
8.16 El material predominante de las paredes en ese lugar es: 20
8.17 ¿Cuenta con estufas? 20
8.18 ¿Cuenta con licuadoras? 21

7090

8.19 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE? 22
8.20 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE? 23
8.21 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE? 23
8.22 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos? 24
8.23 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo? 24
8.24 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos? 25
8.25 ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)? 25
8.26 ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa? 25
8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos? 26
8.28 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica? 26
8.29 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos? 27
8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad? 27
8.31 ¿La sede cuenta con acceso a agua? y ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE? 28
8.32 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado? 29
8.33 ¿Cuál de los siguientes combustibles se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos? 29
9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES 33

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas. ---- 10
Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura ---- 10
Tabla 5. Relación de sedes que no cuentan con área de almacenamiento ---- 15
Tabla 6. Material predominante del techo en el área de almacenamiento ---- 16
Tabla 7. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas ---- 16
Tabla 8. Sedes que no cuentan con congelador. ---- 17
Tabla 9. Relación de sedes educativas sin tarimas o estibas en el área de almacenamiento ---- 18
Tabla 10. Elementos utilizados para el almacenamiento de alimentos ---- 19
Tabla 11. Material predominante del techo en el área de preparación ---- 20
Tabla 12. Material predominante del piso en el área de preparación ---- 20
Tabla 13. Relación de sedes sin estufa ---- 21
Tabla 14. Relación de novedades del estado de las licuadoras ---- 21
Tabla 15. Relación de sedes que no cuentan con ollas, olletas o pailas exclusivas para el PAE ---- 22
Tabla 16. Relación de sedes que no cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE ---- 23
Tabla 17. Relación de sedes que no cuentan con cucharones y cucharas exclusivas para el PAE ---- 24
Tabla 18. Capacidad de atención simultánea en comedores ---- 24

10

7091

Tabla 19. Relación de sedes que no cuentan con área demarcada para disposición de residuos ---------- 25
Tabla 18. Tratamiento de residuos generados. ---------- 25
Tabla 21. Relación de sedes que no poseen canecas para recolección de residuos ---------- 26
Tabla 22. Tenencia de baños exclusivos personal manipulador ---------- 27
Tabla 23. Resumen de condiciones de servicio eléctrico ---------- 27
Tabla 24. Sedes con suministro de electricidad intermitente ---------- 27
Tabla 25. Fuente de abastecimiento de agua para el PAE ---------- 28
Tabla 26. Sedes cuya fuente de agua son cuerpos de agua (ríos, quebradas) ---------- 28
Tabla 27. Resumen por tipo de combustible ---------- 29
Tabla 28. Relación de las 38 sedes educativas según tipo de combustible utilizado para preparación de alimentos PAE ---------- 29
Tabla . Relación de menaje por sede educativa – 38 sedes visitadas29 ---------- 31

7092

1. INTRODUCCIÓN

En virtud de las facultades otorgadas en la Ley 80 de 1993 y en cumplimiento al Contrato de Interventoría No. 0351 de 2026 cuyo objeto es: "REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURÍDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO 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" fue realizado el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 2945 de 2025, con objeto de: "Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 0335 de 2021, para los estudiantes focalizados de las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare" y cuya ejecución se realiza por la empresa UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026.

Bajo el contexto anterior, se plantea la presentación del actual "Informe de verificación de infraestructura - Avance N° 4", el cual precisa acciones de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la firma consultora "EDELMIRA SIERRA GUTIÉRREZ" en el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2026, durante la fase de operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS) – Almuerzo y Ración Industrializada (RI) se desarrollaron visitas de inspección técnica a las unidades aplicativas inmersas en la ejecución del Contrato de Prestación de Servicio No. Interno 2945 de 2025, que buscaron evaluar las condiciones de infraestructura de las áreas de almacenamiento, preparación, distribución y consumo de los complementos alimentarios, conforme a la normatividad sanitaria vigente, Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social –MSPS y Resolución 00335 de 2021.

En este sentido, es claro resaltar que las inspecciones cumplen el rol de generar alertas oportunas con respecto a la infraestructura de los restaurantes escolares, para que los actores responsables del programa (Operador, Entidad Territorial Certificada –ETC- CAE, padres de familia entre otros), ejecuten acciones que garanticen los espacios apropiados para la preparación en sitio o consumo de las raciones alimentarias por parte de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes beneficiarios. Lo anterior, considerando que las instalaciones que dan operatividad al PAE, deberán estar libres de focos de insalubridad y bajo condiciones higiénico-sanitarias óptimas, para brindar calidad e inocuidad de los alimentos elaborados para los estudiantes matriculados en los diferentes niveles educativos del Departamento de Casanare.

2. MARCO NORMATIVO

- ✓ **Ley 09 de 1979,** "Por la cual se establecen Medidas Sanitarias"
- ✓ **Resolución 2674 de 2013:** "Por la cual se reglamenta el artículo 126 del Decreto Ley 019 de 2012 y se dictan otras disposiciones".
- ✓ **Resolución 00335 de 2021**: "Por la cual se expiden los Lineamientos Técnicos – Administrativos, los Estándares y las Condiciones Mínimas del Programa de Alimentación Escolar – PAE".

7093

3. MARCO CONCEPTUAL

Alimento Contaminado: El que presenta o contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto, en normas reconocidas internacionalmente. (Resolución 2674 de 2013)

Alimento perecedero: "Alimento que, debido a su composición, características fisicoquímicas y biológicas, pueda experimentar alteración de diversa naturaleza en un tiempo determinado y que, por lo tanto, exige condiciones especiales de proceso, conservación, almacenamiento, transporte y expendio". (Resolución 2674 de 2013).

Autoridades Sanitarias Competentes: "Son autoridades sanitarias, el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos - INVIMA - y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo con la ley, ejercen funciones de inspección, vigilancia y control, y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la normatividad sanitaria vigente". (Resolución 2674 de 2013).

Buenas Prácticas de Manufactura: "Son los principios básicos y prácticos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas, de modo que se disminuyan los riesgos inherentes a la producción". (Resolución 2674 de 2013)

Calidad: Corresponde a las características del alimento que hace que cumpla con las condiciones establecidas en la normatividad vigente, incluyendo aquellas que lo hacen apto para el consumo y que satisface las necesidades en el marco del Programa de Alimentación Escolar.

Inocuidad: "Es la garantía de que los alimentos no causarán daño al consumidor cuando se preparen y consuman de acuerdo con el uso al que se destina". (Ministerio de Salud y Protección Social, 2013).

Manipulador de alimentos: "Toda persona que interviene directamente, en forma permanente u ocasional, en actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte y expendio de alimentos". (Resolución 2674 de 2013)

Materia prima: Son las sustancias naturales o artificiales, elaboradas o no, empleadas por la industria de alimentos para su utilización directa, fraccionamiento o conversión en alimentos para consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

Modalidad de suministro: Se refiere al proceso y lugar de elaboración y preparación de los alimentos a suministrar. En el PAE se cuenta con tres tipos de modalidad para la atención en la institución educativa: Preparada en Sitio, Comida Caliente Transportada o Industrializada.

Notificación sanitaria: Número consecutivo asignado por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de menor riesgo en salud pública con destino al consumo humano. (Resolución 2674 de 2013)

7094

Operador: Persona natural o jurídica encargada de ejecutar, suministrar, ensamblar, almacenar y/o distribuir los alimentos que integran los complementos alimentarios para el cumplimiento del objetivo del programa.

Permiso sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de riesgo medio en salud pública con destino al consumo humano.

Proveedor o expendedor: "Toda persona, natural o jurídica, que distribuya u ofrezca al público en general, o a una parte del él, a cambio de un precio, uno o más bienes o servicios producidos por ella misma o por terceros, destinados a la satisfacción de una o más necesidades de ese público".

Registro sanitario: Acto administrativo expedido por la autoridad sanitaria competente, mediante el cual se autoriza a una persona natural o jurídica para fabricar, procesar, envasar, importar y/o comercializar un alimento de alto riesgo en salud pública con destino al consumo humano.

Residuos: Todo material inservible que queda como resultado de un proceso.

Suministro: Para efectos del presente anexo, la expresión "suministro", acoge la acepción gramatical de acción y efecto de proveer algo; para el caso del PAE, se entenderá como la forma establecida para la provisión de bienes, alimentos, servicios y elementos propios del Programa para el logro de su objetivo.

4. OBJETIVOS

4.1 OBJETIVO GENERAL

Evaluar las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares inmersos en la operación del Programa de Alimentación Escolar - PAE, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 2645 de 2025, con objeto de: "**Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 0335 de 2021, para los estudiantes focalizados de las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare**".

4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Realizar el diagnóstico de infraestructura física y sanitaria, de los restaurantes escolares donde se ejecuta el Programa de Alimentación Escolar bajo el Contrato de prestación de servicio No. Interno 2645 de 2025, conforme a los criterios establecidos en la Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección.
- ✓ Consolidar información para la Entidad Territorial Certificada –ETC, relacionada con el estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los restaurantes escolares del Departamento, con el fin de que este actor, tome acciones correctivas necesarias para el mejoramiento de la operatividad del PAE.
- ✓ Definir porcentualmente la conformidad y/o cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias de las áreas de preparación, almacenamiento y consumo, donde se desarrolla el PAE, en aras de alimentar el diagnostico situacional de las instituciones educativas priorizadas.

7095

5. ALCANCE

Este informe se consolida por medio del estudio de campo realizado por la interventoría, en las unidades aplicativas que operan en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 2945 de 2025, con objeto de: **"Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 0335 de 2021, para los estudiantes focalizados de las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare"** y establece con base en los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013, un panorama general sobre la infraestructura de los restaurantes escolares del departamento de Casanare donde se desarrolla el PAE.

6. METODOLOGÍA

Para establecer el presente diagnóstico, la firma consultora adaptó el "FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR – PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO" con base en los lineamientos técnicos del PAE y posteriormente, evaluó siete (7) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de las áreas de almacenamiento, área de preparación, área de consumo, manejo y disposición de residuos, servicios sanitarios y menaje para consumo de alimentos.

Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de la legislación sanitaria vigente (Resolución 2674 de 2013 del Ministerio de Salud y Protección Social - MSPS), la cual es aplicada en todo el territorio nacional y es uno de los referentes para el manejo del PAE, el estudio se enfocó en los siguientes requerimientos:

- ✓ **LOCALIZACIÓN Y ACCESOS:** Estarán ubicados en lugares aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento. Su funcionamiento no debe poner en riesgo la salud y el bienestar de la comunidad. Sus accesos y alrededores se mantendrán limpios, libres de acumulación de basuras y deberán tener superficies pavimentadas o recubiertas con materiales que faciliten el mantenimiento sanitario e impidan la generación de polvo, el estancamiento de aguas o la presencia de otras fuentes de contaminación para el alimento.

- ✓ **DISEÑO Y CONSTRUCCIÓN:** La edificación y sus instalaciones deben estar construidas de manera que se faciliten las operaciones de limpieza, desinfección y control de plagas e impidan el acceso de material particulado o agentes externos que pueden alterar la calidad de los productos, las áreas de almacenamiento deben ser las adecuadas, no se debe permitir el ingreso de animales.

- ✓ **ABASTECIMIENTO DE AGUA:** El agua que se utilice debe ser de calidad potable y cumplir con las normas vigentes establecidas por el Ministerio de Salud y Protección Social. Debe contar con tanque de almacenamiento de agua con tapa, el tanque debe ser de un material que garantice su potabilidad, se debe realizar una limpieza y desinfección periódica.

- ✓ **DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LÍQUIDOS:** Debe existir un sistema de recolección y almacenamiento de residuos sólidos que impida el acceso y proliferación de insectos, roedores y otras plagas, el cual debe cumplir con las normas sanitarias vigentes, Los residuos sólidos que se generen deben ser ubicados de manera tal que no representen riesgo de contaminación al alimento, a los ambientes o superficies que tengan contacto con este.

7096

✓ **INSTALACIONES SANITARIAS:** Los establecimientos destinados a la fabricación de alimentos y/o procesamiento deben disponer de instalaciones sanitarias en cantidad suficiente, independientes para hombres y mujeres. Estos servicios, deben mantenerse limpios y proveerse de jabón desinfectante y elementos desechables.

En conjunto con los aspectos anteriormente señalados, las áreas de elaboración de los productos objeto de la Resolución 2674 de 2013, deben cumplir adicionalmente con requisitos específicos de diseño, en paredes, techos, pisos, puertas, ventanas, desagües, iluminación, ventilación y estructuras eléctricas. El estado y mantenimiento de estas condiciones, se debe complementar con el desarrollo de un Plan de Saneamiento básico, que contenga objetivos claramente definidos para disminuir los riesgos de contaminación de los alimentos en las áreas de procesamiento de los comedores escolares.

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante definidos en el instructivo de diligenciamiento del formato de verificación de infraestructura para comedores escolares programa de alimentación escolar.

Tabla 1. Puntos de corte para calificación de visitas.

CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO
Favorable	90-100%
Favorable con requerimientos	60-89,9%
Desfavorable	<59,9%

La información obtenida de las visitas de campo es utilizada como insumo para el presente informe y no es aplicable a planes de mejora del operador, puesto que lo referente a la adecuación de instalaciones físicas y sanitarias le corresponde a la ETC.

6.1 ASPECTOS TÉCNICOS DEL ACTA DE VERIFICACION

Tabla 2. Aspectos a evaluar mediante Diagnostico de infraestructura

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?
ÍTEM	I. AREA DE ALMACENAMIENTO
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?
9	¿Cuenta con neveras?
10	¿Cuántas de esas funcionan?
11	¿Cuenta con congeladores?
12	¿Cuántos de esos funcionan?
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?

	II. AREA DE PREPARACION
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?
19	¿Cuenta con estufas?
20	¿Cuenta con licuadoras?
21	¿Cuántas de esos funcionan?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?
	III. AREA DE CONSUMO
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?
	IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?
	V. SERVICIOS SANITARIOS
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?
	VI. SERVICIOS PUBLICOS
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?
38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo)?
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	

7. RESULTADOS DEL DIAGNOSTICO DE INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS

La firma consultora realizó la inspección y evaluación de las condiciones higiénico-sanitarias de los comedores escolares, con el propósito de identificar las falencias y oportunidades de mejora del servicio de alimentación, del que se benefician los niños, niñas, jóvenes y adolescentes, en el marco de la ejecución del Contrato de prestación de servicio No. Interno 2945 de 2025, con objeto de: "Implementar el Programa de Alimentación Escolar de acuerdo con los lineamientos técnicos establecidos en la Resolución 0335 de 2021, para los estudiantes focalizados de las instituciones educativas oficiales priorizadas por el Departamento de Casanare". Así bien, para el presente informe se plantea el análisis de un (1) periodo de operación del PAE comprendido del 01 al 31 de mayo de 2026, el cual se abordará teniendo en cuenta las diferentes unidades aplicativas verificadas.

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS DE DIAGNOSTICO EN EL PERIODO DEL 01 AL 31 DE MAYO 2026.

Para el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026, se realizaron un total de treinta y ocho (38) visitas de verificación al estado de las instalaciones físicas y sanitarias de los comedores escolares del PAE. El seguimiento a este aspecto técnico estuvo enfocado en determinar el cumplimiento o no, de las condiciones mínimas de infraestructura necesarias para prestar el servicio de restaurante escolar, teniendo en cuenta los criterios dados por la Resolución 2674 de 2013. Cabe mencionar que la descripción que se cita a través de las tablas de diagnóstico sanitario presenta un análisis abreviado de la situación particular de cada sede educativa; por consiguiente, este estudio se complementa con las actas de verificación evaluadas en campo por la firma consultora. Los municipios e instituciones educativas que se visitaron se enumeran en la siguiente tabla:

Tabla 3 Consolidado de visitas de diagnóstico a las instituciones educativas durante el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026.

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
1.	04/05/2026	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BETEL	75.21%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
2.	04/05/2026	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA	82.05%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
3.	05/05/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ	66.24%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
4.	05/05/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS	70.09%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
5.	05/05/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	65.81%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
6.	05/05/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA	89.17%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
7.	06/05/2026	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO	76.92%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
8.	06/05/2026	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA	70.09%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
9.	06/05/2026	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE	66.20%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
10.	07/05/2026	PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN	64.91%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
11.	07/05/2026	OROCUE	OROCUE	GUARIMENA COREA	79.49%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
12.	08/05/2026	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	RIOCHIQUITO	75.21%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
13.	12/05/2026	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	84.17%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
14.	12/05/2026	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	83.33%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
15.	12/05/2026	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES	74.36%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
16.	12/05/2026	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	CARIBAYONA	86.75%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
17.	12/05/2026	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	68.38%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
18.	12/05/2026	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	EL FICAL	70.09%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
19.	12/05/2026	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES	71.79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
20.	12/05/2026	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY	76.07%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
21.	13/05/2026	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN-PRINCIPAL	92.50%	FAVORABLE
22.	13/05/2026	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA	70.09%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
23.	13/05/2026	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION	66.67%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
24.	13/05/2026	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	PUERTO ROSALES	71.76%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
25.	13/05/2026	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	73.50%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
26.	13/05/2026	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	70.51%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
27.	13/05/2026	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRIMARIA	90.83%	FAVORABLE
28.	14/05/2026	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	BRISAS DEL UPIA	81.58%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
29.	14/05/2026	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	EL CALVARIO	65.28%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
30.	14/05/2026	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	70.09%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
31.	14/05/2026	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	58.97%	DESFAVORABLE
32.	14/05/2026	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO	70.51%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
33.	20/05/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL	74.79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
34.	20/05/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE	68.52%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
35.	21/05/2026	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES	72.65%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
36.	21/05/2026	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO	72.65%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
37.	26/05/2026	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO	78.63%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
38.	26/05/2026	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSÉ DE GUANABANAS	70.51%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Adjunto al presente informe se anexa las actas y registro fotográfico de las instituciones educativas, donde se observan las condiciones individuales de cada sede educativa.

8. ANÁLISIS DE RESULTADOS DETALLADO DEL DIAGNOSTICO DE INFRAESTRUCTURA

A continuación, se relaciona el análisis de las visitas de diagnóstico sanitario efectuadas por la firma consultora en el periodo comprendido del 01 al 31 de mayo de 2026, presentando la evaluación de cada uno de los aspectos técnicos especificos. Así mismo, por medio del actual análisis se realiza el estudio de las variables con mayor influencia en las condiciones de infraestructura de las sedes educativas en donde se desarrolla la operación del PAE bajo el Contrato de prestación de servicios No. 2945 de 2025.

8.1 ¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?

De las 38 sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026, el 100% (38 sedes) reporta no contar con concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria competente. Esta situación reitera la necesidad de articular con la entidad territorial de salud la realización de visitas de Inspección, Vigilancia y Control (IVC) a los comedores escolares priorizados por el PAE.

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

A la pregunta, ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?, el 100% de las 38 sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026 se encuentran ubicadas en lugares que no son considerados fuentes de contaminación, lo que permite minimizar los riesgos externos como contaminación del aire, contaminación de fuentes hídricas, aumento de plagas y roedores, entre otros, contribuyendo a la inocuidad y calidad de los alimentos preparados en el marco del PAE.

8.3 ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?

A la pregunta, ¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?, el 100% de las 38 sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026 se encuentran ubicadas en zonas seguras. A pesar de que según su referencia geográfica corresponden a ruralidades dispersas, a la fecha no se han presentado conflictos o situaciones de orden social que alteren el funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar.

8.4 ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?

A la pregunta, ¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?, el 100% de las 38 sedes educativas visitadas en el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026 informaron afectación poco frecuente, manteniéndose el comportamiento de meses anteriores y sin novedades en la operación del programa por estas variables.

8.5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

El 89.47% de las sedes educativas visitadas (34 de 38) cuenta con un área dedicada para el almacenamiento de los alimentos. Sin embargo, las 4 sedes relacionadas en la Tabla 5 no disponen de esta área y deben almacenar los alimentos en el área de producción o en el comedor, lo que representa un riesgo para la calidad e inocuidad de los alimentos del PAE.

Tabla 3. Relación de sedes que no cuentan con área de almacenamiento

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	PUERTO ROSALES
TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	EL CALVARIO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE

8.6 El material predominante del techo en ese lugar es:

A la pregunta "El material predominante del techo en ese lugar es:", del total de 34 sedes con espacio dedicado al almacenamiento de alimentos, se identificaron los siguientes materiales:

Tabla 4. Material predominante del techo en el área de almacenamiento

CONDICIÓN / MATERIAL	N° SEDES	PORCENTAJE
Techo de concreto	17	50.00%
Techo de metal o de acero	17	50.00%
TOTAL	34	100.00%

El 50.00% de las sedes con área de almacenamiento presenta techo de concreto, material sanitario que favorece la conservación de los alimentos. El 50.00% corresponde a techo de metal o acero, igualmente apto para esta función. En el periodo evaluado todas las sedes con área de almacenamiento cuentan con techo, lo cual reduce el riesgo sanitario en esta área.

8.7 El material predominante del piso en ese lugar es:

De las 34 sedes con área dedicada al almacenamiento de alimentos, el 97.06% (33 sedes) presenta piso en baldosa, material sanitario que facilita los procesos de limpieza, desinfección y control de plagas. El 2.94% (1 sede) presenta piso en ladrillo, condición que debe ser revisada por la ETC dado que puede dificultar la limpieza y desinfección del área.

8.8 El material predominante de las paredes en ese lugar es:

El 100% de las 34 sedes con área de almacenamiento presenta paredes construidas en bloque, ladrillo, piedra, adobe y/o baldosa. Este material garantiza condiciones sanitarias adecuadas para el almacenamiento de alimentos, protegiendo los productos de agentes externos y facilitando las labores de limpieza y mantenimiento.

8.9 ¿Cuenta con neveras?

Del total de 38 sedes visitadas, el 89.47% (34 sedes) cuenta con nevera para la conservación de alimentos perecederos. Las 4 sedes restantes (10.53%) no disponen de este equipo. A continuación, se relacionan las sedes con novedades en el estado de sus equipos de refrigeración:

Tabla 5. Relación de novedades del estado de las neveras en las sedes educativas visitadas

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	CUÁNTAS TIENE	CUÁNTAS FUNCIONAN
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ	2	La mitad
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS	1	La mitad
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	2	La mitad
PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN	1	Ninguna

8.10 ¿Cuenta con congeladores?

Del total de 38 sedes educativas visitadas, el 18.42% (7 sedes) cuenta con congelador adicional a la nevera, permitiendo un almacenamiento más adecuado de alimentos perecederos. El 81.58% restante (31 sedes) no dispone de congelador, lo que limita la capacidad de conservación de proteínas y otros alimentos perecederos del PAE.

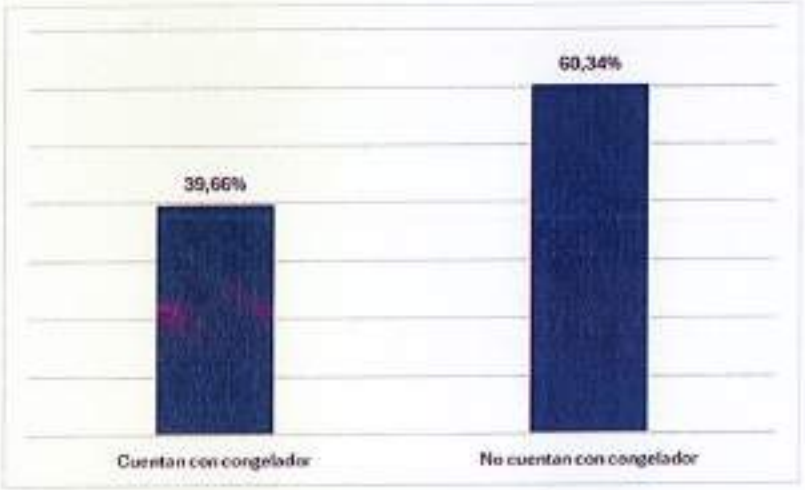


Tabla 6. Sedes que no cuentan con congelador.

N°	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
1	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ
2	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS
3	NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO
4	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO
5	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA
6	PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN
7	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	RIOCHIQUITO
8	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ
9	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES

Nº	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
10	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	CARIBAYONA
11	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES
12	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	EL FICAL
13	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES
14	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY
15	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA
16	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION
17	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO
18	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL MEREY
19	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN
20	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
21	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO
22	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL
23	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSÉ DE GUANABANAS

8.11 ¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?

Del total de 34 sedes con área de almacenamiento, únicamente el 32.35% (11 sedes) cuenta con tarimas o estibas. Las 23 sedes restantes (67.65%) no cuentan con dicho elemento, constituyendo una no conformidad frente a los lineamientos de la Resolución 2674 de 2013. A continuación, se relacionan las sedes sin este elemento:

Tabla 7. Relación de sedes educativas sin tarimas o estibas en el área de almacenamiento

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA
PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN
AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	RIOCHIQUITO
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	CARIBAYONA
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	EL FICAL
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION
VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL MEREY
TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL
PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSÉ DE GUANABANAS

8.12 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?

De las 38 sedes consultadas, el 34.21% (13 sedes) cuenta con estantes, el 50.00% (19 sedes) usa baldes, cajas u ollas, el 13.16% (5 sedes) emplea canastillas y el 2.63% (1 sede) no utiliza ningún elemento. La predominancia del uso de baldes, cajas y ollas, especialmente en sedes rurales dispersas, aumenta el riesgo de contaminación por vectores y roedores y dificulta la organización de los inventarios del PAE.

Tabla 8. Elementos utilizados para el almacenamiento de alimentos

CONDICIÓN / MATERIAL	N° SEDES	PORCENTAJE
Estante(s)	13	34.21%
Balde(s), Caja(s), Olla(s)	19	50.00%
Canastilla(s)	5	13.16%
Ninguno	1	2.63%
TOTAL	38	100.00%

ÁREA DE PREPARACIÓN

8.13 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

El 100% de las 38 sedes educativas visitadas cuenta con un espacio dedicado a la preparación de alimentos. Este resultado evidencia un avance significativo en las condiciones de infraestructura para la preparación de alimentos del PAE en el Departamento de Casanare.

8.14 El material predominante del techo en ese lugar es:

De las 38 sedes con área de preparación, el 47.37% (18 sedes) presenta techo de concreto y el 52.63% (20 sedes) techo de metal o acero. En ambos casos los materiales son aptos para la preparación de alimentos, facilitando la limpieza y protegiendo los alimentos de agentes externos.

Tabla 9. Material predominante del techo en el área de preparación

CONDICIÓN / MATERIAL	N° SEDES	PORCENTAJE
Techo de concreto	18	47.37%
Techo de metal o de acero	20	52.63%
TOTAL	38	100.00%

8.15 El material predominante del piso en ese lugar es:

El 100% de las 38 sedes con área de preparación presenta piso en baldosa, material sanitario que facilita los procesos de limpieza, desinfección y control de plagas, garantizando condiciones higiénico-sanitarias adecuadas para la preparación de alimentos del PAE.

Tabla 10. Material predominante del piso en el área de preparación

CONDICIÓN / MATERIAL	N° SEDES	PORCENTAJE
Baldosa	38	100.00%
TOTAL	38	100.00%

8.16 El material predominante de las paredes en ese lugar es:

El 100% de las 38 sedes con área de preparación de alimentos presentan paredes construidas en bloque, ladrillo, piedra, adobe y/o baldosa, garantizando condiciones sanitarias adecuadas en el área de cocina y salvaguardando la calidad e inocuidad de los alimentos preparados para los beneficiarios del PAE.

8.17 ¿Cuenta con estufas?

El 94.74% de las sedes visitadas (36 de 38) cuenta con estufa. Las 2 sedes que no disponen de estufa propia se relacionan en la Tabla 11. Adicionalmente, en el periodo se identificaron sedes con estufas que presentan quemadores en mal estado, lo cual afecta la eficiencia en la preparación de los alimentos del PAE.

Tabla 11. Relación de sedes sin estufa

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	BRISAS DEL UPIA
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

8.18 ¿Cuenta con licuadoras?

El 100% de las sedes visitadas (38 de 38) cuenta con licuadora. De estas, 3 sedes presentan licuadoras con funcionamiento parcial (la mitad funciona) y 3 sedes reportan licuadoras sin funcionar. Las 32 sedes restantes cuentan con las licuadoras en correcto funcionamiento.

Tabla 12. Relación de novedades del estado de las licuadoras

N°	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	N° ESTUFAS	ESTADO
1	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BETEL	1	Todos funcionan
2	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA	1	Todos funcionan
3	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ	1	Todos funcionan
4	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS	1	Funcionan 2 de 4
5	NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	1	Funcionan 1 de 3
6	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA	1	Todos funcionan
7	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO	1	Todos funcionan
8	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA	2	Todos funcionan
9	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE	1	Todos funcionan
10	PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN	1	Todos funcionan
11	OROCUE	OROCUE	GUARIMENA COREA	1	Funcionan 2 de 4
12	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	RIOCHIQUITO	1	Todos funcionan
13	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	1	Todos funcionan
14	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	1	Todos funcionan
15	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES	1	Todos funcionan
16	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	CARIBAYONA	2	Funcionan 5 de 6
17	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	1	Todos funcionan
18	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	EL FICAL	1	Funcionan 4 de 6
19	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES	1	Todos funcionan
20	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY	1	Todos funcionan

N°	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	N° ESTUFAS	ESTADO
21	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN-PRINCIPAL	2	Funcionan 3 de 4
22	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA	1	Todos funcionan
23	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION	2	Funcionan 4 de 8
24	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	PUERTO ROSALES	1	Todos funcionan
25	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	1	Todos funcionan
26	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	1	Todos funcionan
27	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRIMARIA	2	Funcionan 5 de 6
28	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	BRISAS DEL UPIA	0	N/A (sin estufa)
29	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	EL CALVARIO	1	Todos funcionan
30	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	1	Funcionan 3 de 4
31	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	0	N/A (sin estufa)
32	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO	1	Funcionan 2 de 4
33	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL	1	Todos funcionan
34	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE	1	Todos funcionan
35	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES	1	Todos funcionan
36	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO	1	Todos funcionan
37	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO	1	Todos funcionan
38	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSÉ DE GUANABANAS	1	Todos funcionan

8.19 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

El 68.42% de las sedes visitadas (26 de 38) cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE. Las 12 sedes restantes (31.58%) no cuentan con este menaje exclusivo, generando riesgos de contaminación cruzada en los procesos de cocción de los alimentos.

Tabla 13. Relación de sedes que no cuentan con ollas, olletas o pailas exclusivas para el PAE

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO
PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION
TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO
PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO
PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSÉ DE GUANABANAS

8.20 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?

El 71.05% de las sedes (27 de 38) cuenta con cuchillos exclusivos para el PAE. Las 11 sedes restantes (28.95%) hacen uso de cuchillos en calidad de préstamo de terceros (docentes, padres de familia, manipuladoras, entre otros), lo que representa un riesgo para la inocuidad alimentaria.

Tabla 14. Relación de sedes que no cuentan con cuchillos exclusivos para el uso del PAE

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO
PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES
VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL MEREY
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRIMARIA
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO
PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO
PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSÉ DE GUANABANAS

8.21 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

El 78.00% de las sedes (39 de 50) cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivos para el PAE. Las 11 sedes restantes (22.00%) usan estos elementos en calidad de préstamo, afectando los estándares de inocuidad en el proceso de servido de alimentos.

Tabla 15. Relación de sedes que no cuentan con cucharones y cucharas exclusivas para el PAE

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE
PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN
TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	EL CALVARIO
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO

El 78.95% de las sedes (30 de 38) cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivos para el PAE. Las 8 sedes restantes (21.05%) usan estos elementos en calidad de préstamo, afectando los estándares de inocuidad en el proceso de servido de alimentos.

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

El 89.47% de las sedes visitadas (34 de 38) cuenta con un espacio cerrado exclusivo para el comedor. Las 4 sedes restantes (10.53%) utilizan un espacio con techo pero compartido con otras áreas comunes, condición que debe ser atendida por la ETC dado el riesgo que representa para la higiene y bienestar de los beneficiarios del PAE.

8.23 De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?

En cuanto a la capacidad de los comedores, el 89.47% de las sedes (34 de 38) puede albergar a todos los beneficiarios del PAE simultáneamente. El 2.63% (1 sede) tiene una capacidad cercana al 75% y el 7.89% (3 sedes) acomoda solo a la mitad. En ningún caso la capacidad del comedor es un limitante para la prestación del servicio, dado que se implementan horarios y turnos de consumo organizados.

Tabla 16. Capacidad de atención simultánea en comedores

CONDICIÓN / MATERIAL	N° SEDES	PORCENTAJE
Todos (100%)	34	89.47%
Un poco más de la mitad (75%)	1	2.63%

La mitad (50%)	3	7.89%
TOTAL	38	100.00%

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

8.24 ¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?

El 82.00% de las sedes visitadas (41 de 50) cuenta con espacio o área demarcada para la disposición de residuos. Las 9 sedes restantes (18.00%) no disponen de dicha área, lo que incrementa el riesgo de contaminación y proliferación de vectores en los espacios donde se presta el servicio del PAE.

Tabla 17. Relación de sedes que no cuentan con área demarcada para disposición de residuos

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	RIOCHIQUITO
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION
AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRIMARIA
TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	EL CALVARIO
TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN

8.25 ¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?

El 34.21% de las sedes (13 de 38) cuenta con el servicio de recolección de basuras. El 65.79% restante (25 sedes) no dispone de este servicio, debido principalmente a su ubicación geográfica en la ruralidad dispersa del Departamento de Casanare, lo que exige la implementación de alternativas de disposición ajustadas a las condiciones del territorio (compostaje, fosas controladas, entrega periódica a la cabecera municipal, entre otras).

8.26 ¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?

El 100% de las 38 sedes visitadas informa reciclar los residuos orgánicos provenientes de los restos de alimentos, destinándolos principalmente como compost. En el periodo no se identificaron sedes que quemen los residuos generados, condición positiva que debe mantenerse en los próximos periodos.

Tabla 18. Tratamiento de residuos generados.

CONDICIÓN / MATERIAL	N° SEDES	PORCENTAJE
Lo reciclan (compost)	38	100.00%

Lo queman	0	0.00%

8.27 ¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?

El 100% de las 38 sedes visitadas afirma clasificar los residuos sólidos según la Resolución 2184 de 2019. El operador suministra las bolsas para facilitar esta clasificación, dando cumplimiento a la normatividad vigente en materia de manejo de residuos.

8.28 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

El 57.89% de las sedes (22 de 38) cuenta con canecas para la disposición de residuos. El 42.11% (16 sedes) no dispone de recipientes adecuados, realizando la clasificación únicamente en bolsas entregadas por el operador, lo que representa riesgo de contaminación por generación de olores y atracción de vectores. Se recomienda a la ETC dotar a estas sedes de canecas según código de colores, con tapa y en material sanitario.

Tabla 19. Relación de sedes que no poseen canecas para recolección de residuos

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BETEL
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE
PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	EL FICAL
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA
SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL MEREY
TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO
PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSÉ DE GUANABANAS

SERVICIOS SANITARIOS

8.29 ¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?

El 10.53% de las sedes (4 de 38) cuenta con baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos. El 89.47% restante (34 sedes) no dispone de este espacio exclusivo, siendo el denominador común que las manipuladoras compartan los baños con los estudiantes. Esta misma tendencia se observa en las preguntas relacionadas con baterías sanitarias y lavamanos exclusivos: solo el 10.53% (4 sedes) cuenta con baterías sanitarias exclusivas y el 13.16% (5 sedes) con lavamanos exclusivos. Se recomienda a la ETC priorizar la construcción o habilitación de baterías sanitarias y lavamanos de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos.

Tabla 20. Tenencia de baños exclusivos personal manipulador

CONDICIÓN / MATERIAL	N° SEDES	PORCENTAJE
Cuenta con baños exclusivos	4	10.53%
No cuenta con baños exclusivos	34	89.47%

SERVICIOS PÚBLICOS

8.30 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

El 73.68% de las sedes (28 de 38) cuenta con servicio de electricidad continuo. El 23.68% (9 sedes) presenta suministro intermitente y el 2.63% (1 sede) no cuenta con electricidad. Esta situación limita la operación de equipos como neveras, licuadoras y estufas eléctricas. Se recomienda garantizar el mantenimiento de paneles solares y entrega de baterías de respaldo en las sedes que lo requieran.

Tabla 21. Resumen de condiciones de servicio eléctrico

CONDICIÓN / MATERIAL	N° SEDES	PORCENTAJE
Con electricidad continua	28	73.68%
Suministro intermitente	9	23.68%
Sin electricidad	1	2.63%

Tabla 22. Sedes con suministro de electricidad intermitente

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS
NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	EL FICAL
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	PUERTO ROSALES
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER
TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO
NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL

8.31 ¿La sede cuenta con acceso a agua? y ¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?

El 86.84% de las sedes (33 de 38) cuenta con acceso continuo al agua, el 10.53% (4 sedes) reporta suministro intermitente y el 2.63% (1 sede) no cuenta con suministro directo. Respecto a la fuente de abastecimiento, el 47.37% (18 sedes) obtiene agua de pozo, el 28.95% (11 sedes) del acueducto (urbano o rural), el 18.42% (7 sedes) de cuerpos de agua (ríos y quebradas) y el 5.26% (2 sedes) de carrotanque. Las sedes que captan agua de fuentes naturales realizan potabilización artesanal mediante ebullición y dependen de la dotación de hipoclorito y filtros entregados por el operador, lo que representa un riesgo sanitario prioritario.

Tabla 23. Fuente de abastecimiento de agua para el PAE

CONDICIÓN / MATERIAL	N° SEDES	PORCENTAJE
Pozo	18	47.37%
Acueducto (urbano o rural)	11	28.95%
Cuerpos de agua (ríos, quebradas)	7	18.42%
Carrotanque	2	5.26%
TOTAL	38	100.00%

Tabla 24. Sedes cuya fuente de agua son cuerpos de agua (ríos, quebradas)

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BETEL
MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA
VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	EL FICAL

MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA
VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN-PRINCIPAL
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES
CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO

8.32 ¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?

El 10.53% de las sedes (4 de 38) cuenta con el servicio de alcantarillado. El 89.47% restante (34 sedes) realiza la disposición de aguas residuales a través de pozos sépticos, lo cual es una alternativa común en zonas rurales dispersas, siempre y cuando dichos sistemas cuenten con el mantenimiento adecuado.

8.33 ¿Cuál de los siguientes combustibles se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

El combustible predominante en las sedes del PAE durante el periodo es el gas natural con el 55.26% (21 sedes), seguido del gas pipeta con el 44.74% (17 sedes). Para el periodo no se identificaron sedes que utilicen material de desecho como combustible, aspecto positivo dado el riesgo sanitario y ambiental que ello representa.

Tabla 25. Resumen por tipo de combustible

CONDICIÓN / MATERIAL	N° SEDES	PORCENTAJE
Gas Natural	21	55.26%
Gas Pipeta	17	44.74%
TOTAL	38	100.00%

Tabla 26. Relación de las 38 sedes educativas según tipo de combustible utilizado para preparación de alimentos PAE

N°	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	COMBUSTIBLE
1	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BETEL	Gas Pipeta
2	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA	Gas Natural
3	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ	Gas Natural
4	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS	Gas Natural
5	NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	Gas Natural
6	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA	Gas Natural
7	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO	Gas Natural
8	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA	Gas Pipeta
9	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE	Gas Pipeta

N°	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	COMBUSTIBLE
10	PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN	Gas Pipeta
11	OROCUE	OROCUE	GUARIMENA COREA	Gas Pipeta
12	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	RIOCHIQUITO	Gas Natural
13	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	Gas Pipeta
14	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	Gas Pipeta
15	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES	Gas Pipeta
16	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	CARIBAYONA	Gas Pipeta
17	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	Gas Natural
18	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	EL FICAL	Gas Pipeta
19	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES	Gas Natural
20	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY	Gas Natural
21	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN-PRINCIPAL	Gas Pipeta
22	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA	Gas Natural
23	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION	Gas Natural
24	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	PUERTO ROSALES	Gas Natural
25	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	Gas Natural
26	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	Gas Natural
27	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRIMARIA	Gas Natural
28	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	BRISAS DEL UPIA	Gas Natural
29	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	EL CALVARIO	Gas Natural
30	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	Gas Pipeta
31	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	Gas Natural
32	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO	Gas Natural
33	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL	Gas Natural

N°	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	COMBUSTIBLE
34	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE	Gas Pipeta
35	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES	Gas Pipeta
36	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO	Gas Pipeta
37	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO	Gas Pipeta
38	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSÉ DE GUANABANAS	Gas Pipeta

INVENTARIOS DE MENAJE DE SERVIDO

Las variables de menaje levantadas en las actas de visita de infraestructura son de carácter informativo y permiten tener un panorama de los inventarios de utensilios disponibles en cada sede educativa. A continuación, se presenta el inventario detallado por sede registrado durante las 38 visitas realizadas en el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026:

Tabla 27. Relación de menaje por sede educativa – 38 sedes visitadas

N°	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PLATOS PLANOS	PLATOS HONDOS	POCILLOS	VASOS	CUCHARAS	TENEDORES	CUCHILLOS
1	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BETEL	13	13	9	11	15	15	0
2	MONTERREY	TECNICO DIVERSIFICADO	BELLAVISTA	80	70	70	15	70	40	0
3	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN JOSÉ	22	0	0	19	17	0	19
4	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SAN NICOLÁS	3	0	0	4	4	2	0
5	NUNCHIA	EL PRETEXTO	CAZADERO	0	15	0	15	15	0	0
6	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	BARRANQUILLA	0	15	12	4	27	27	0
7	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMÉNEZ	SAN LUIS DE PIÑALITO	0	0	0	0	14	0	0
8	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LA ESMERALDA	12	4	13	18	18	15	0
9	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	NUEVO CENTRO NORTE	12	0	3	15	15	4	1
10	PORE	ANTONIO NARIÑO	JORGE ELIÉCER GAITAN	16	0	9	14	16	4	0
11	OROCUE	OROCUE	GUARIMENA COREA	10	8	8	5	14	0	0
12	AGUAZUL	JORGE ELIECER GAITAN	RIOCHIQUITO	19	0	19	19	19	0	2

Nº	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PLATOS PLANOS	PLATOS HONDOS	POCILLOS	VASOS	CUCHARAS	TENEDORES	CUCHILLOS
13	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	ALFONSO LOPEZ	19	30	58	31	59	0	0
14	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	DON RAFAEL	33	106	5	106	67	14	0
15	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	ALGODONALES	10	0	10	0	10	10	1
16	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	CARIBAYONA	190	0	73	130	155	90	0
17	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	BUENOS AIRES	33	39	0	35	18	36	26
18	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	EL FICAL	14	0	8	12	23	16	0
19	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	JAGUEYES	16	0	20	20	8	8	0
20	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	CRISTO REY	25	18	6	25	23	15	10
21	VILLANUEVA	SAN AGUSTIN	SAN AGUSTIN-PRINCIPAL	112	0	0	150	80	0	0
22	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA PALESTINA	18	8	4	15	25	0	1
23	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	LA BENDICION	4	0	5	7	10	10	1
24	VILLANUEVA	SAN AGUSTÍN	PUERTO ROSALES	16	0	5	16	26	3	0
25	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	EL TRIUNFO	120	0	0	120	120	0	0
26	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	EL MEREY	28	15	0	28	20	12	0
27	AGUAZUL	LUIS MARIA JIMENEZ	PRIMARIA	123	0	0	93	70	0	0
28	VILLANUEVA	FABIO RIVEROS	BRISAS DEL UPIA	272	164	0	120	80	0	0
29	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	EL CALVARIO	19	0	1	16	20	19	1
30	TRINIDAD	TECNICO INTEGRAL DE TRINIDAD	SAN JOAQUIN	12	12	0	11	11	2	1
31	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO TRINIDAD	FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	20	10	10	10	20	10	0
32	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADA DE TRINIDAD	ANTONIO NARIÑO	24	5	8	11	6	4	0
33	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	EL CONCHAL	20	20	0	20	20	20	0
34	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	SIMON BOLIVAR EL TABLON DE TACARE	7	0	7	7	5	7	0
35	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LAS NIEVES	10	10	7	10	10	10	0

N°	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	PLATOS PLANOS	PLATOS HONDOS	POCILLOS	VASOS	CUCHARAS	TENEDORES	CUCHILLOS
36	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	JORDAN ALTO	4	4	4	4	4	0	0
37	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	JANEIRO	16	16	16	16	20	0	0
38	PORE	RAFAEL URIBE URIBE	SAN JOSÉ DE GUANABANAS	12	0	12	12	12	0	0
TOTAL				1364	582	402	1164	1166	393	63

Es importante mencionar que la mayoría de las sedes educativas no cuentan con los utensilios de servido suficientes para la totalidad de la población focalizada. Los elementos presentan deterioro por el alto uso, lo que aumenta los tiempos de servido y dificulta los procesos de limpieza y desinfección. Se recomienda al operador y a la ETC realizar la reposición oportuna del menaje en mal estado y garantizar la dotación mínima requerida por sede.

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

• Este insumo es parte fundamental para la caracterización del territorio, dado que aporta información real y actualizada de las condiciones de infraestructura y dotación de las instituciones educativas, permitiendo a la ETC tomar decisiones frente a la priorización en la inversión de recursos de infraestructura, buscando suministrar en el 100% de las instituciones educativas la modalidad de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) bajo el cumplimiento de la normatividad sanitaria colombiana.

• Del total de 38 sedes visitadas en el periodo del 01 al 31 de mayo de 2026, el 5.26% (2 sedes) obtuvo concepto Favorable, el 92.11% (35 sedes) Favorable con requerimientos y el 2.63% (1 sede) Desfavorable. La sede con concepto Desfavorable corresponde a: TECNICO INTEGRADO TRINIDAD – FRANCISCO DE PAULA SANTANDER (Trinidad). Se recomienda a la ETC implementar acciones correctivas de manera prioritaria en esta sede.

• El 100% de las sedes no cuenta con concepto sanitario emitido por una autoridad competente en el periodo evaluado. Se recomienda a la ETC articular con la entidad territorial de salud la realización de visitas de Inspección, Vigilancia y Control a los comedores escolares priorizados.

• Se recomienda a la ETC priorizar en aquellos ítems con incidencia directa en la calidad de los alimentos del PAE, como los equipos de conservación (neveras y congeladores), garantizando que estén en funcionamiento y en capacidad suficiente para las sedes con modalidad de atención RPS, dado que el 81.58% de las sedes no cuenta con congelador y 4 sedes no cuentan con nevera.

• El 67.65% de las sedes con área de almacenamiento no cuenta con tarimas o estibas para mantener los alimentos elevados del suelo. Se recomienda priorizar la dotación de este elemento en todas las sedes priorizadas.

• En relación con los equipos, la mayor demanda por parte de los servicios de alimentación escolar corresponde a licuadoras, estufas con todos los quemadores en buen estado, y utensilios exclusivos como ollas, cuchillos, cucharones y cucharas de servido.

• Una de las mayores inversiones que permitirían mejorar las calificaciones en visitas de IVC sería la adecuación, construcción o habilitación de baños con baterías sanitarias y lavamanos de uso exclusivo del personal manipulador de alimentos, dado que solo el 10.53% de las sedes cuenta con esta condición.

• Se recomienda la dotación de canecas según código de colores, con tapa y en material sanitario, en las 16 sedes que actualmente no las poseen.

• En relación con los servicios públicos, es importante garantizar el mantenimiento de paneles solares y entrega de baterías de respaldo en las 9 sedes que presentan suministro intermitente y la sede sin servicio de electricidad.

• Las 7 sedes que captan agua de cuerpos de agua naturales (ríos y quebradas) y las 2 sedes abastecidas por carrotanque representan un riesgo sanitario prioritario. Se recomienda a la ETC gestionar la conexión al acueducto municipal o rural para estas sedes, y en el corto plazo garantizar la potabilización del agua mediante sistemas certificados.
• En el presente periodo no se identificaron sedes que utilicen material de desecho como combustible para la preparación de alimentos, condición que representa una mejora frente a periodos anteriores y debe mantenerse.
• Se recomienda a la ETC y al operador continuar con la reposición progresiva del menaje deteriorado y completar la dotación faltante de cuchillos y tenedores, ítems que presentan los inventarios más bajos en el periodo evaluado.

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE CONSULTORÍA NO. 0352 DE 2026

ANEXO 22

Actas y registro fotográfico de visitas de infraestructura – periodo del 1 al 31 de mayo de 2026

7121

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 15-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Monterrey
Fecha de la visita:	04/05/2026	**Hora Inicio:**	9:16 am	**Institución educativa:**	Tecnico Diversificado
		Hora terminación:	10:30 am.	**Sede educativa:**	Betel
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	**PUNTAJE OBTENIDO**	91	**PORCENTAJE %**	77,78% **CONCEPTO FINAL**	Favorable con recomendaciones.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEN	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Eternit
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Ladrillo - Pintura
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400l: X Nevera domestica vertical de 400l a 800 l: _ Nevera vertical de 1200 a 1600 l: _ Nevera vertical de 1601 a 2200 l: _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: -
12	¿Cuántos de esos funcionan?	NA	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 l: _ Congelador mediano, de 401 a 800l: _ Congelador grande, de 1401 a 1600l: _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	Sobre un mesa metalica
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Ollas

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Eternit.
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa - Pañete.

151

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7122

FO-AT-18-04 19-01-2026 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 3
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	Aseo municipal
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	Consumo animal
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 1

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	Quebrada

7173

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-1004 15-01-2025 Ve. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas propano
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 5000 L Tanque aéreo

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	11
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura al Comedor Escolar de la Sede Educativa Betel, en la cual se evidencia lo siguiente:

- La Sede educativa cuenta con un comedor escolar que presenta adecuada infraestructura física y sus respectivas áreas para la preparación de los alimentos y Suministrar a los estudiantes.
- El Comedor escolar requiere recipientes de material Sanitario para la recolección de residuos Sólidos
- Faltantes de Menaje:
  - Platos planos faltan - 3
  - Platos hondos faltan - 3
  - Pocillos faltan - 7
  - Vasos faltan - 5
  - Cucharas y tenedores faltan - 1

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas: Desde el casco Urbano Municipio de Monterey 4 km. Vía alterna al Municipio de Tauramena.
Tipo Terreno Pavimentada y destapada.
Tipo vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Martha Tolosa	FIRMA:
NOMBRE: Edwar Castro C	NOMBRE: Martha Tolosa	NOMBRE:
CEDULA: 96.185.550	CEDULA: 47205637790	CEDULA:
TELEFONO: 3115333892	TELEFONO: 3204304400	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Manipuladora.	CARGO:

161

Educación	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

7124

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO DIVERSIFICADO	DPTO	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	
SEDE	BETEL	FECHA DE VISITA	4/05/2026			RURAL	X
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA INICIO	9:15 a. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA		HORA DE TERMINACIÓN	10:30 a.m



Fotografia No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografia No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

7125



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, ollatas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 35 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7726

FO-AT-0-04 19-01-2026 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Monterrey
Fecha de la visita:	04/05/2026	Hora inicio:	7:30 a.m	Institución educativa:	Técnico Diversificado
		Hora terminación:	8:35 a.m	Sede educativa:	Bella Vista.
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	93	PORCENTAJE %	79.49% CONCEPTO FINAL favorable con observaciones

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Arquitectónico
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Ladrillo
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede:
12	¿Cuántos de esos funcionan?	NA	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Arquitectónico
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosas
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosas - Ladrillos

7127

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casanare ESG FO-AT-0104 19-01-2018 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	Aseo municipal
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	Abono de plantas
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	De quebrada

165

7128

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-0104 19-01-2016 Vo. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: Dos tanques de 600L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	80
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	70
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	70
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	70
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura al comedor Escolar de la Sede educativa Bella Vista, donde se evidencia:
- El Comedor cuenta con la infraestructura física y sus respectivas áreas para funcionar en la preparación de alimentos
- Del menaje existente falta:
  - Vasos faltan - 50
  - Tenedores faltan - 25

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas: 4.8506N, 72.8867W. Buena Vista. Monterrey
Tipo terreno: Pavimentado y destapado
Tipo vehículo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Alba Patricia Velandia	FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro C	NOMBRE: Alba Patricia Velandia	NOMBRE:
CEDULA: 96185-650	CEDULA: 41212373.	CEDULA:
TELEFONO: 3115333892	TELEFONO: 3138068906	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Economa	CARGO:

166

Educación	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 7129

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO DIVERSIFICADO	ETC	CASANARE	MUNICIPIO	MONTERREY	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BELLAVISTA	FECHA DE VISITA	4/05/2026		HORA INICIO:	7:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	8:55 a.m	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografia No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7130



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o paitas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 24 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

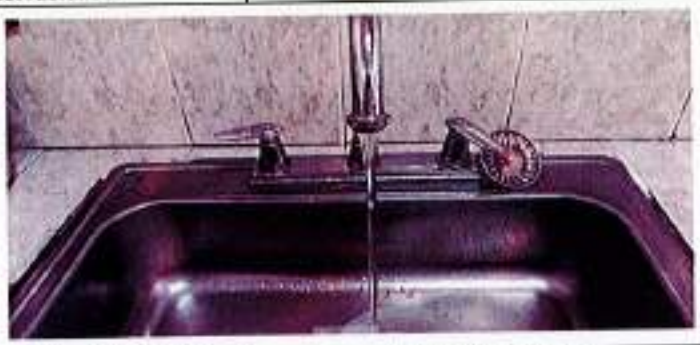
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 35 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

168

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7131

FO-AT-I8-04 15-01-2020 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:		YUNCHIA
Fecha de la visita:	05 05 2026	Hora inicio: 8:15am	Institución educativa:		ANTONIO NARIÑO
		Hora terminación: 9:30 am	Sede educativa:		SAN JOSÉ
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO 77.5	PORCENTAJE %	66.24%	CONCEPTO FINAL FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 600 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: /
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponda a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Caneca con tapa

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Gres sin protección
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7132

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Ve. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuantas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	Prestamo por manipulación de alimentos
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto Veredal

170

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7133

FO-AT-M-64 19-01-2026 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	0	Especifique la capacidad: /

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	17
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	19

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita por parte de Interventoría con el fin de verificar condiciones de Infraestructura del comedor escolar de la sede educativa San José de la I.E Antonio Nariño del municipio de Nunchía.

Se evidencia almacenamiento de agua en canecas plásticas con tapa para procesos de limpieza, desinfección y cocción

Suministro de agua por el acueducto cada 3 días.

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas GPS=5.5510N 72.0762W.

FIRMA: Luz Elizabeth Ramirez	FIRMA: Yohana Valderrama	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez	NOMBRE: Yohana Valderrama	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 47412496 Yopal	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3144174978 8	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria	CARGO: manipuladora	CARGO:

171

Educación	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 7134

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**DIC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	SAN JOSE	**FECHA DE VISITA**	05/05/26		**HORA INICIO:**	8:15 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 a. m.	
MODALIDAD	**PS. PREPARADO EN SITIO**	X	**RACIÓN INDUSTRIALIZADA**				



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 5.¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?			
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 8.¿El material predominante del techo en ese lugar es?			
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?			
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

7135



Fotografia No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	sifón sin protección		



Fotografia No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	cuenta con 19 vasos para el consumo de alimentos.		

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7136

FO-AT-M-64 19-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	MONCHIA
Fecha de la visita:	05 05 2026	Hora inicio:	11:30 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO
		Hora terminación:	12:30pm	Sede educativa:	SAN NICOLAS
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	79	PORCENTAJE %	67.52 %
CONCEPTO FINAL	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: /
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Caneca con tapa

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7137	FO-AT-IE-04 19-01-2015 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto Veredal AS

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7138

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: Aereo 1000L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	3
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de Infraestructura del comedor escolar de la sede educativa San Nicolas de la I.E Antonio Nariño del Municipio de Nunchia

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas GPS: 5.5831N 72.1266W -Nunchia- Casanare.

FIRMA:	FIRMA: Maribe Yunado L	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Forero	NOMBRE Maribe Yunado L	NOMBRE:
CEDULA: 1057599329	CEDULA: 1118549352	CEDULA:
TELEFONO: 3126321560	TELEFONO: 3126342434	TELEFONO:
CARGO Profesional Interventoria	CARGO Economa	CARGO

Educación / Alimentación Escolar / 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 7139

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	**DANE**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	SAN NICOLAS	**FECHA DE VISITA**	05 05 2026			**HORA INICIO:**	11:30 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2915 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:30 p. m.
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**				





Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR	**Fotografía No. 02**	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
FACHADA SEDE EDUCATIVA		ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	
Cumple	X	**Cumple**	X
No cumple		**No cumple**	
Observaciones:		**Observaciones:**	





Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN	**Fotografía No. 04**	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?		ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X	**Cumple**	X
No cumple		**No cumple**	
Observaciones:		**Observaciones:**	

7140



Fotografia No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN		
ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	AREA_DE_CONSUMO		
ITEM 25 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS		
ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS		
ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas de pipeta.		

178

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

7141

FO-AT-IF-01 19-01-2018 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA
Fecha de la visita:	05 05 2026	Hora inicio:	10:30 a.m	Institución educativa:	EL PRETEXTO
		Hora terminación:	11:00 a.m	Sede educativa:	CARADERO
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	77	PORCENTAJE %	65.81%

CONCEPTO FINAL: FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
10	¿Cuántas de esas funcionan?	1.5	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera doméstica vertical menor a 400lt: X Nevera doméstica vertical de 400lt a 800 lt: __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: __ Congelador mediano, de 401 a 800lt: __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	2	canastillas

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7142

FO-AT-M-04 10-01-2020 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 1
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuantas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, ollotas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	Prestamo por manipulacion de alimentos.
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto Veredal 180

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

7143

FO-AT-18-04 10-05-2020 Ve. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: Aereo 2x1000L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Mesas y Sillas son de material de Madera
* Ventanas del área de Consumo sin protección
* Existe una estufa domestica que es prestada por manipuladora de alimentos
* Baldosa desprendida en mesón área de preparación

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas: 5.6040 N 72.0205 W

FIRMA:	FIRMA: KarenRoa.	FIRMA:
NOMBRE: Naydu M. Bustos R.	NOMBRE: Karen Daniela Roa	NOMBRE:
CEDULA: 1116544617	CEDULA: 1.115.692.114	CEDULA:
TELEFONO: 3112632750	TELEFONO: 3208029945	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Apoyo Interv.	CARGO: economa.	CARGO:

18

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA 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 7144

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL PRETEXTO	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CAIADERO	FECHA DE VISITA	05 01 26			HORA INICIO:	10:20 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografia No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	

7145



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con ecuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: un lugar exclusivo para el consumo de alimentos.



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Gas natural.



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: cuenta con 15 vasos para el consumo de alimentos

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7146

FO-AT-IO-04 19-01-2020 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Nunchía
Fecha de la visita:	06/05/2026	Hora inicio:	8:00 am	Institución educativa:	Antonio Nariño
		Hora terminación:	9:00 am	Sede educativa:	Barranquilla
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	120	PUNTAJE OBTENIDO	107	PORCENTAJE %	89.17%

CONCEPTO FINAL favorable con requerimientos

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Eternit
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt _ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt _ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt _
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt X Congelador mediano, de 401 a 800lt _ Congelador grande, de 1401 a 1600lt _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Marble plástico

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7147	FO.AT.M.04 19-05-2026 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	Abono plantas
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterias sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	3	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo

7148

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-Vi-04 19-01-2016 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 2000L Dos tanque cada uno 1000L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	27
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	27
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de infraestructura a la Sede educativa del comedor escolar, en la cual se evidencia:
- La Sede cuenta con un comedor que presenta una buena infraestructura física y sus respectivas áreas para la preparación de los alimentos y suministrar a los beneficiarios.
- En relación al menaje:
  - Pocillos faltan 3
  - Vasos faltan 11
- Se requiere instalar lamparas de protección en área de consumo y de almacenamiento de materia prima.

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas: 5.5934N 72.1036W Nunchia.
Tipo de terreno: Pavimento y destapado
Tipo de Vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Dicmi Lacedo	FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro Q	NOMBRE: Diana Rocio Lacadelena?	NOMBRE:
CEDULA: 96.185.550	CEDULA: 1118568072	CEDULA:
TELEFONO: 3115333842	TELEFONO: 3208245389	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Manipuladora	CARGO:

186

Educación · 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 7149

INFORMACION GENERAL

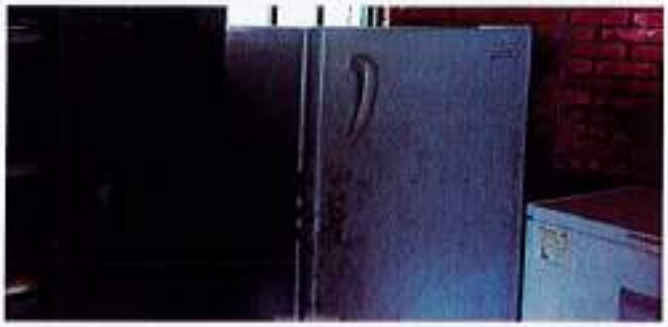
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	BARRANQUILLA	FECHA DE VISITA	5/05/2026		HORA INICIO:	8:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:00 a.m	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		B: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 5.¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

7150



Fotografia No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 24 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 38 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40 ¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7151

FO-AT-M-04 19-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul
Fecha de la visita:	06 05 2026	Hora inicio:	8:30 am	Institución educativa:	Luis María Jiménez
		Hora terminación:	9:40 am	Sede educativa:	San Luis de Pinalito
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	90	PORCENTAJE %	76,92 CONCEPTO FINAL FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Teja Eternit
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa-ladrillo.
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Recipiente plástico

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Teja Eternit
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7152

FO-AT-IE-04 19-01-2020 Ve. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo 190

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

7153

FO-AT-M-84 19-05-2020 Vo. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 1000 L aéreo

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de verificación de condiciones de infraestructura del restaurante escolar de la sede educativa San Luis de Pinalito del municipio de Ibagué.

- Se evidencia techos en el área de preparación, y almacenamiento con daños que permiten filtración de agua en temporada de lluvia.
- Se observa paredes con humedad.
- Aseo desprendido en ventana de servido.
- El menaje para consumo de alimentos, Platos, Vasos, Pocillos son llevados por los niños de la sede educativa.

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas GPS: 4.9834N 72.4043W Km28 Via Ibagué-Mirí
Tipo de terreno: Pavimento
Tipo de Vehículo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Maribel Rincon Forero	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Cortes	NOMBRE: Maribel Rincon Forero	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 47'431.024	CEDULA:
TELEFONO: 3112632750	TELEFONO:	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventor	CARGO: Manipuladora de alimentos	CARGO:

1/1

Educación	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

7154

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS MARIA JIMENEZ	**DE:**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
SEDE	SAN LUIS DE PIÑALITO	**FECHA DE VISITA**	05/05/26			**RURAL**	X
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA INICIO:**	8:30 a. m.	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:40 a. m.	



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5.¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

7155



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Presenta aberturas, facilita filtración de agua lluvia.		



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 26 ¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40 ¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	aéreo de 1000L		

7156

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

Casanare

FO-AT-9104 19-01-2026 Vo. 6

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	CHAMEZA
Fecha de la visita:	06 05 2026	**Hora inicio:**	8:30 am	**Institución educativa:**	JOSE ANTONIO GALAN
		Hora terminación:	9:30 am	**Sede educativa:**	LA ESMERALDA
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	111	**PUNTAJE OBTENIDO**	82	**PORCENTAJE %**	70.09% **CONCEPTO FINAL** Favorable sin recomendaciones

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Piso material Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 800lt __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	canecas con tapa

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Piso material Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	pared presenta Humedad

194

7157

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Cali Te Quiere FO-AT-1104 13-01-2025 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 7 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 7
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? NA
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	Quebrada

7158

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

Castilla | ESG

FO-AG-1104 19-01-2018 Vo. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas de Pipeta
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	O	Especifique la capacidad:

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	O

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura a la Sede educativa, La Esmeralda, Comedor Escolar, en la cual se evidencia:
-El Comedor Escolar cuenta con la Infraestructura física y sus respectivas áreas para realizar las preparaciones físicas de alimentos para los estudiantes.

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas: 5.79141N 72.9244, Chámeza.
Tipo de terreno: Pavimentado y destapado
Tipo de vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Lida Guerrero	FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro C.	NOMBRE: Lida Guerrero B.	NOMBRE:
CEDULA: 96 185 550	CEDULA: 33480925	CEDULA:
TELEFONO: 3175333892	TELEFONO: 3134729453	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Manipuladores	CARGO:

196

Educación · Alimentación Aprendizaje · Gobernación 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. 7159

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	DEC	CASANARE	MUNICIPIO	CHAMEZA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	LA ESMERALDA	FECHA DE VISITA	4/05/2026		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	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X	RACIÓN INDUSTRIALIZADA				



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 5.¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 8. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

7160



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

198

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7161

FO-AT-VI-04 19-01-2024 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	CHAMEZA		
Fecha de la visita:	06 05 2026	Hora inicio:	10:00 am	Institución educativa:	JOSE ANTONIO GALAN		
		Hora terminación:	10:45 am	Sede educativa:	NUEVA LEMBO NORTE		
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	71.5	PORCENTAJE %	66.20%	CONCEPTO FINAL	FAVORABLE CON REQUERIMIENTO

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	N.A	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	N.A	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	N.A	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400l X Nevera domestica vertical de 400l a 800 l _ Nevera vertical de 1200 a 1600 l _ Nevera vertical de 1601 a 2200 l _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt _ Congelador mediano, de 401 a 800l _ Congelador grande, de 1401 a 1600l _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Canela con tapa

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Teja de Eternit
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7162

FO-AT-M-04 15-01-2020 Ve. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? NA
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	15	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto 200

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AE-VI-04 19-01-2020 Vo. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	7163
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas pipeta
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 500L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	3
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	1

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas: 5.2379 N 72.8809 W

FIRMA: Viviana Bayona	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Viviana Bayona	NOMBRE: Nayeli H. Bubo L.	NOMBRE:
CEDULA: 1118720222	CEDULA: 1.118.514.617	CEDULA:
TELEFONO: 322	TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:
CARGO: Economa	CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:

701

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación 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 7164

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JOSE ANTONIO GALAN	**DPC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	CHAMEZA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	NUEVA CENTRO NORTE	**FECHA DE VISITA**	06 05 26			**HORA INICIO:**	10:00 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	10:45 a. m.
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

7165



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Un espacio exclusivo para el área de consumo.



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: GAS DE PIPETA



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40 ¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo)?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Tanque de 500L

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7166

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	PORE	
Fecha de la visita:	07 05 2026	Hora inicio: 10:00 am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	
		Hora terminación: 10:45 am	Sede educativa:	JORGE ELIECER GAITAN	
Modalidad de operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - Ri: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	77	PORCENTAJE %	65.81%	CONCEPTO FINAL	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Minima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Piso de Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?		
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	0	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400l X Nevera domestica vertical de 400l a 800 l _ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt _ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt _
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	N.A	¿Cual de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt _ Congelador mediano, de 401 a 800l _ Congelador grande, de 1401 a 1600l _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Alacena

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Piso Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa 204

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7167

FO-AT-IE-04 19-01-2026 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? N.A
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	0	Prestamo por la manipuladora
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	Prestamo por la manipuladora
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Prestamo por la manipuladora

III. AREA DE CONSUMO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0

V. SERVICIOS SANITARIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo 205

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

7168

FO-AT-M-04 19-01-2026 Ve. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	D	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas de Pipeta
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 7000 L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	16
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* La nevera existente en la sede educativa no funciona.
* No cuenta con congelador
* ollas, olletas, pailas, cuchillos y cucharones son prestados por el personal manipulador

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas: 5°34'38,64756" N 71°49'25,00904" W

FIRMA: Yeidy Heche	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Yeidy Heche	NOMBRE: Naydu M. Bobo R.	NOMBRE:
CEDULA: 1116043556	CEDULA: 1118544617	CEDULA:
TELEFONO: 3125010439	TELEFONO: 3112637150	TELEFONO:
CARGO: Manipuladora alimentos	CARGO: Profesional de Apoyo	CARGO:

205

Educación	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 7169

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO NARIÑO	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	JORGE ELIECER GAITAN	FECHA DE VISITA	07 05 26			HORA INICIO:	10:00 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	294 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	10:45 a. m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



Fotografia No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografia No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	nevera no funciona



Fotografia No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografia No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

7170



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Un área exclusiva para el consumo de alimentos.		



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Gas pipeta.		



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40 ¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	tanque de 1000 Litros.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	cuenta con 9 pocillos para el consumo.		

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7171

FO-AT-15-04 19-01-2026 Ver. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Orocué
Fecha de la visita:	07/05/2026	Hora inicio:	8:30 a.m	Institución educativa:	Luis Carlos Galán Sarmiento
		Hora terminación:	9:45 a.m	Sede educativa:	Guanimena Cena
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	90	PORCENTAJE %	76.92%
CONCEPTO FINAL	favorable en reformulación				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Eternit
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa - Pintura
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt X Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	NA	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt __ Congelador mediano, de 401 a 900lt __ Congelador grande, de 1401 a 1000lt __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	3	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Recipiente plástico

II. AREA DE PREPARACION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	209

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

7172

FO-AT-M-04 19-01-2026 Ve. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	Alimentación animal.
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 3

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo 210

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

7173

FO-AT-35-01 19-01-2023 Ve. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas propano
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 500 L Tanque aéreo

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	14
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura al Comedor escolar de la Sede Educativa Guarimena Corea, donde evidencia lo Siguiente:

- El Comedor cuenta con la infraestructura física y sus respectivas áreas para funcionar en la preparación de los alimentos, aunque en lo técnico le faltó instalar angeos pare techo-pared áreas de Cocina, que evite el ingreso de plagas
- Se requiere mantenimiento a la estufa domestica, que no funciona, dos quemadores
- Se evidencia oxidación en puerta y Ventanas, requiere mantenimiento de pintura,
- Con relación al menaje faltan: - Platos hondos - 2
- Pocillos - 2
- Vasos - 5

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas: 4.8488N 72.0547 Guarimena - Orocue
Tipo de terreno: Pavimentado y destapado
Tipo de vehículo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Blanca Pedraza	FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro Q	NOMBRE Blanca Pedraza	NOMBRE:
CEDULA: 96.186.550	CEDULA: 39944995	CEDULA:
TELEFONO: 3115333892	TELEFONO: 3213503675	TELEFONO:
CARGO Profesional de Campo	CARGO Economa	CARGO

211

Educación	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

7174

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	OROCUE	URBANO	
SEDE	GUARAMIRIA CORBA	FECHA DE VISITA	7/05/2026			RURAL	X
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA INICIO:	8:30 a.m.	
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA	HORA DE TERMINACIÓN	9:45 a.m.	



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 5 ¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

7175



Fotografia No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, ollotas o pailas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 24 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40 ¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7176

FO-AT-10-04 19-01-2023 No. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Aguazul
Fecha de la visita:	08 05 2026	**Hora inicio:**	8:30 Am	**Institución educativa:**	San Agustin
		Hora terminación:	9:45 Am	**Sede educativa:**	Riachiguito
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	**PUNTAJE OBTENIDO**	88	**PORCENTAJE %**	75.21% **CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt: __ Nevera domestica vertical de 400lt a 800 lt: __ Nevera vertical de 1200 a 1600 lt: X Nevera vertical de 1601 a 2200 lt: __
11	¿Cuenta con congeladores?	0	Aclare cuantos tiene la sede: 0
12	¿Cuántos de esos funcionan?	NA	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 lt: __ Congelador mediano, de 401 a 800lt: __ Congelador grande, de 1401 a 1600lt: __
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	

214

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

7127

FO-AT-VA-IN 19-01-2021 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 1
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	0	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	215
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	3	Acueducto Veredal

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

7178

FO-AT-VI-04 19-01-2024 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo Septico.
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 3000

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	2

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de seguimiento y control a los condiciones de Infraestructura a la Sede Riochiquito de la IE San agustin del Municipio de aguazul.

- Se observa en el area del comedor un Vidrio roto, el cual genera riesgo de corte para los niños.
- Tubo de tanque aereo presenta filtracion de agua, afectando el almacenamiento de agua para la preparacion de los alimentos.

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo o marque coordenadas con GPS.

Coordenada de la sede 5°3'5,36042"N 72°35'45,74562"W

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jose Montañez C.	NOMBRE:	NOMBRE: Elizabeth Becerra
CEDULA: 1118534255	CEDULA:	CEDULA: 24227137
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO:	TELEFONO: 3115380099
CARGO: Supervisor Int	CARGO:	CARGO: Coordinadora

2/6

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TECNICA 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

7179

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	**DE**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
SEDE	RODEQUITO	**FECHA DE VISITA**	8/05/2026			**RURAL**	X
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA INICIO:**	8:30 a. m.	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:45 a. m.	



Fotografia No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia 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:	



Fotografia No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6. ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	



Fotografia No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6. ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
Cumple	X
No cumple	
Observaciones:	

7180



Fotografia No. 05	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

218

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7181

FO-AT-VI-01 19-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Villanueva
Fecha de la visita:	12/05/2026	**Hora inicio:**	9:26 am	**Institución educativa:**	San Agustín
		Hora terminación:	10:36 am	**Sede educativa:**	Alfonso López
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	120	**PUNTAJE OBTENIDO**	101	**PORCENTAJE %**	84,171

CONCEPTO FINAL: Favorable con Requerimiento

Califique según instructivo de diligenciamiento (Máxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Eternit
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosas
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa - Pared
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera doméstica vertical menor a 400l X Nevera doméstica vertical de 400l a 800 l _ Nevera vertical de 1200 a 1600 l _ Nevera vertical de 1601 a 2200 l _
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	3	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de los congeladores que funcionan? Congelador pequeño, menor a 400 l X Congelador mediano, de 401 a 800l _ Congelador grande, de 1401 a 1600l _
13	¿Almacena los alimentos en tarimas o estibas de tal forma que se encuentren elevados del suelo?	0	Canastas con fruver sobre el piso - Faltan estibas
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	3	Muebles plásticos

II. AREA DE PREPARACION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
15	¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	3	
16	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	Eternit
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa - Pared.

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7182	FO-AT-W-04 19-01-2005 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? 0
22	¿La sede cuenta con ollas, ollelas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	3	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	3	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	Alimentación animales
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo

220

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA 7183

FO-AT-11-04 19-01-2016 Vo. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas propano
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: Dos tanque aereos cada uno de 500 L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	58
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	31
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	59
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita de infraestructura al Comedor Escolar de la Sede educativa Alfonso López, en la cual se evidencia lo siguiente:

1. El Comedor requiere estibas, ya que se estan colocando canastas sobre el piso directamente.
2. El Comedor escolar cuenta con la infraestructura física y las respectivas áreas para la preparación de los alimentos para los beneficiarios estudiantes.
3. Menaje faltante:
   - Platos planos faltan - 62
   - Platos hondos faltan - 41
   - Pocillos faltan - 13
   - Vasos faltan - 40
   - Cucharas - 12

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehículo o marque coordenadas con GPS.

Coordenadas: 4.33291N 72.7424W. Villanueva
Tipo terreno: Pavimentado y destapado
Tipo vehículo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro Q	NOMBRE: Ana B. Valencia	NOMBRE:
CEDULA: 96.185.550	CEDULA: 52023876	CEDULA:
TELEFONO: 3115333592	TELEFONO: 3117388	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Economa.	CARGO:

Educación	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

7184

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN AGUSTIN	ENC	CASANARE	MUNICIPIO	VILLANUEVA	URBANO	
SEDE	ALFONSO LOPEZ	FECHA DE VISITA	12/02/2026			RURAL	X
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025			HORA INICIO:	9:25 a.m.
MODALIDAD	PS: PREPARADO EN SITIO	X		RACIÓN INDUSTRIALIZADA		HORA DE TERMINACIÓN	10:35 a.m.



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 6. ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

222

7185



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 22 ¿La sede cuenta con ollas, olletas o palas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 35 ¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40.¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo)?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: