Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IE-04 19-01-2026 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	1042
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 Tanque aéreo

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?	22
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	22
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	22
¿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 al Comedor escolar de la Sede educativa Mundo Nuevo, para verificar la infraestructura, en el cual se evidencia lo siguiente:

- La Sede cuenta con un comedor escolar que cumple con la infraestructura física y sus respectivas áreas para la preparación de los alimentos
- Los congeladores presentan oxidación parte inferior externa, se deben adecuar con pintura
- El marco de la puerta al ingreso área de almacenamiento de materias primas presenta oxidación parte inferior se debe adecuar con pintura
- El marco base de la estufa presenta oxidación. Se debe pintar.

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: 4.8414N 72.1979W. Vereda Mundo Nuevo. Maní.
Tipo de terreno: Pavimentado y destapado
Tipo de vehículo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro R	NOMBRE: [illegible]	NOMBRE:
CEDULA: 96.185.650	CEDULA: [illegible]	CEDULA:
TELEFONO: 3115333892	TELEFONO: [illegible]	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Economo / Interno	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.6

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORÍA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, 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 10443

INFORMACION GENERAL

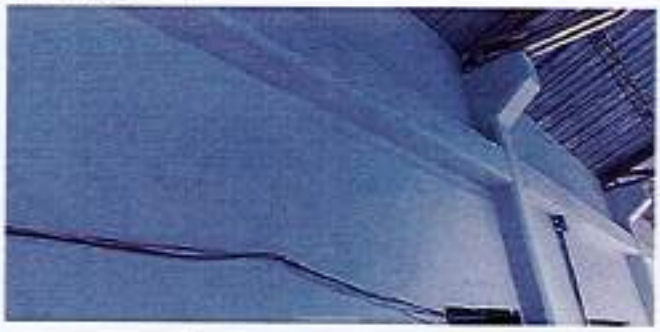
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JESUS BERNAL PINZON	**DIC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	MUNDO NUEVO	**FECHA DE VISITA**	22/07/2026			**HORA INICIO:**	8:10 a. m
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	9:10 a.m
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X		**R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	
Cumple X **No cumple**	
Observaciones:	



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



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	
Cumple X **No cumple**	
Observaciones:	Eternit



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?	
Cumple X **No cumple**	
Observaciones:	

10444



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACION

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	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. 07	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. 08	AREA_DE_CONSUMO

ITEM 25 ¿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 (aereo y/o subterraneo)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10445

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 15-01-2025 Ve. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	TAURAMENA
Fecha de la visita:	23 07 2026	**Hora inicio:**	9:20 am	**Institución educativa:**	CAIET
		Hora terminación:	10:40 am	**Sede educativa:**	CAMILO TORRES
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	**PUNTAJE OBTENIDO**	87	**PORCENTAJE %**	74.36% **CONCEPTO FINAL** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

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	Techo de Metal
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Piso Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Baldosa
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	15	¿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	olla 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	Techo de Metal
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Piso de Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Paredes Baldosa

10446

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Caterpillar FD-AT-M-64 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?	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?	15	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	pozo profundo

10447

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-67-VI-04 19-01-2026 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 pipeta
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: Tanque Aereo 1000 L

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	31
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	19
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	26
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* No Cuenta Con Congelador
* No Cuenta Con baños exclusivos para el personal manipulador
* Trene Gas pipeta, Sin embargo cuentan con la conexión para la instalación de gas natural.
* En el área de Consumo del Restaurante Escolar presenta Filtración de Agua Lluvia

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: 4.3554 N 72.5602 W
Tipo de Vehiculo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Nancy Ramirez Garcia	FIRMA:
NOMBRE: Naydu A. Bustos D.	NOMBRE: Nancy Ramirez Garcia	NOMBRE:
CEDULA: 1.118 544 614	CEDULA: 1116992540	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3143494313	TELEFONO:
CARGO: PROF. Apoyo Intern.	CARGO: Manipuladora de alimentos.	CARGO:

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 10448

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CRET	**EIC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	CAMILO TORRES	**FECHA DE VISITA**	23 07 26		**HORA INICIO:**	9:20 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:40 a. 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	**No cumple**		**Cumple**	X	**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 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple	X	**No cumple**		**Cumple**	X	**No cumple**	
Observaciones:			**Observaciones:**			

10449



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

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 área exclusiva 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 pipeta.		



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Dispone 26 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

FO-AT-16-04 13-01-2026 Vo. 4

10450

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Tauramena		
Fecha de la visita:	23/07/2026	Hora inicio:	10:50 a.m	Institución educativa:	CRIET		
		Hora terminación:	11:35 a.m	Sede educativa:	Henry García Bohorquez		
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	85.5	PORCENTAJE %	73.08%	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	Requiere adecuar.
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosas
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Pañete. Pintura
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1
10	¿Cuántas de esas funcionan?	3	¿Cual de los siguientes tamaños corresponde a la mayoria de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ Nevera domestica vertical de 400l a 800 lt X 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	¿Cuantos de esos funcionan?	NA	¿Cual de los siguientes tamaños corresponde a la mayoria 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

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	Teja termoacustica
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Pañete, pintura

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-AT-WOI 19-01-2026 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 4 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 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	El comedor requiere ser dotado de ollas, olletas o pailas
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?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	pozo profundo

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-AI-04 15-01-2025 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico 10452
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: [redacted] Tanque áereo

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?	10
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica en el Comedor escolar para verificar infraestructura, en la cual se evidencia:
- El Comedor escolar cuenta con la infraestructura física y las áreas para la preparación de los alimentos
- Se debe activar toma en área de consumo, por filtración de agua
- El área de cocina y almacenamiento se debe hermetizar con angeos entre techos-paredes, para evitar el ingreso de plagas.
- El Comedor en todas sus áreas, requieren pintura para mejorar la presentación
- El área de almacenamiento se deben Seleccionar, descartar elementos obsoletos.

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: 4.3599N 72.4284W - Tauramena
Tipo de terreno: Destapado
Tipo de vehículo: Camioneta

FIRMA: Eder	FIRMA: Yaritza Vergel	FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro B	NOMBRE: Yaritza Vergel Pulido	NOMBRE:
CEDULA: 96.185.550	CEDULA: 5995928	CEDULA:
TELEFONO: 3115333892	TELEFONO: 3214014140	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Manipuladora de alimentos	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO 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 10453

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CIRET	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	TAURAMENA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	HENRY GARCIA BOHORQUEZ	**FECHA DE VISITA**	23/07/2026			**HORA INICIO:**	10:50 a. m.
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**		2946 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	11:35 a.m
MODALIDAD	**PI: PREPARADO EN SITIO**	X		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

10454



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACION

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 pailas exclusivas para el uso del PAE?

Cumple		No cumple	X
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	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	Solo tienen un recipiente		

10455

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

Calidad Gobernación de Casanare

PO-AT-VI-04 15-01-2026 Rv. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territoria	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	Aguazul
Fecha de la visita	27/07/2026	**Hora inicio:**	8:30 a.m	**Institución educativa:**	Rupiarama
		Hora terminación:	9:40 a.m	**Sede educativa:**	El Triunfo
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	105	**PUNTAJE OBTENIDO**	80.5	**PORCENTAJE %**	76.67% **CONCEPTO FINAL** favorable con requerimientos.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	Falta adecuar área para almacenamiento de materias primas
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	NA	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	NA	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	NA	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: [ ]
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?	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?	1	Cava plástica

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	P.Y.C
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 y pañete

10456

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

Casanare

FO-87-VI-04 19-01-2023 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? 2
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
21	¿Cuántas de esos funcionan?	NA	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

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 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?	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?	3	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	3	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	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?	0	Cuerpo de agua quebrada

10457

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

Calidad | ESG | FO-AT-11-04 | 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: 1000L Tanque aéreo

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	17
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura en el Comedor escolar de la Sede educativa, en la cual se evidencia lo siguiente:
- La nevera requiere mantenimiento, por falla en el Sistema de refrigeración
- El Comedor requiere una tanima, eshbo para almacenar las materias primas.
- El Comedor no cuenta con licuadora, se debe dotar para las preparaciones de las bebidas
- El Comedor escolar, requiere recipientes con tapa para la recolección de los residuos sólidos

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: 5.2636N 72.6262W - Aguazul
Tipo de terreno: Pavimentado
Tipo de vehículo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro C	NOMBRE: Ana Rocío	NOMBRE:
CEDULA: 96.185.550	CEDULA: 24228850	CEDULA:
TELEFONO: 3115333892	TELEFONO: 3178524647	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Manipuladora.	CARGO:

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	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

10458

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	**DC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	EL TRIUNFO	**FECHA DE VISITA**	27/09/2025			**HORA INICIO:**	8:30 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**		2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:40 a.m
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?	

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

10459



Fotografía No. 05	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. 06	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

Cumple		No cumple	X
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 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

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:	Capacidad de 1000 L		

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-M-04 19-01-2026 Ve. 4

10430

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE		**Municipio:**	Aguazul	
Fecha de la visita:	27/07/2026	**Hora inicio:** 10:40 am	**Institución educativa:**	Capiagua	
		Hora terminación: 12:45 pm	**Sede educativa:**	San Ignacio	
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	**PUNTAJE OBTENIDO** 75	**PORCENTAJE %**	65.79%	**CONCEPTO FINAL** Favorable con requerimiento

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	P.Y.C
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Pañete - 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: -
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	No cuenta con tarima, ni estibas
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	0	Los guarda en nevera, mala de refrigeración

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	P.Y.C
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	Baldosa
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Pañete, pintura

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-M-04 19-01-2026 Vs. 4

10461

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?	0	Aclare cuantas tiene la sede:
21	¿Cuántas de esos funcionan?	NA	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales?
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	0	Requiere ser dotada la sede con cucharones

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	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?	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	Cuerpo de agua quebrada

10462

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 19-01-2026 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: 1000 L Tanque 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?	12
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	1
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de infraestructura al Comedor Escolar Sede educativa San Ignacio, en la cual se evidencia lo Siguiente:
- La Sede educativa cuenta con el comedor escolar que presenta una infraestructura con las áreas para las preparaciones de alimentos, las cuales, se debe adecuar baldosas en mesón de cocina, piso con baldosas desprendidas en área de Consumo, puerta Oxidada en área de consumo, falta bisagra en puerta de ingreso a la Cocina
- El Comedor requiere ser dotado con recipientes para la recolección de residuos Solidos, cucharones y Cucharas para el Servido; tambien debe ser dotado de una licuadora para la preparación de bebidas.

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: 5.2482N 72.5654W. Aguazul
Tipo de terreno: Pavimentado y destapado
Tipo de vehículo: Camioneta

FIRMA:	FIRMA: Hilda Beatriz Leiva	FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro Q	NOMBRE: Hilda Beatriz Leiva	NOMBRE:
CEDULA: 96.185.560	CEDULA: 33676.766	CEDULA:
TELEFONO: 3115333892	TELEFONO: 3247626922	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Ergónoma	CARGO:

290

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO 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 10463

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	AGUAZUL	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	SAN IGNACIA	**FECHA DE VISITA**	27/06/2026		**HORA INICIO:**	10:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:46 a.m	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**				



Fotografía No. 01	AREA_DE_ALMACENAMIENTO

ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?

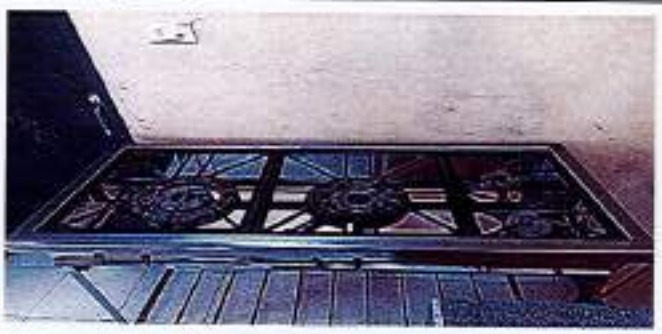
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 23 ¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

10464



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACION

ITEM 24 ¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 06	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

Cumple		No cumple	X
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 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

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:	Capacidad de 1000 L		

10465

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 19-01-0328 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	SABANALARGA
Fecha de la visita:	28 07 2026	**Hora inicio:**	8.00 am	**Institución educativa:**	MANUEL ELKIN PATARROYO
		Hora terminación:	9:30 am	**Sede educativa:**	BOTIJERA BAJA
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)

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	Teja de Metal
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?	3	Paredes 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?	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 Plastico

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	Teja de Metal
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	Pintura

10466

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Calidad Cafe	ESG
		FO-AT-VI-04 19-01-2006 No. 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 personal manipulador
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	0	Prestamo por personal manipulador
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?	0	Nacedero

10467

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 15-01-2025 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)?	0	Especifique la capacidad:

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

*El Restaurante Escolar no cuenta con tanque aereo, el Suministro de Agua es directo.

*En el area de preparación y almacenamiento las paredes presentan Comején

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 de GPS: 4° 47' 14.22" N 73° 1' 54.216" W
Tipo de Vehiculo: Camioneta
Tipo de terreno: Pavimentado - Destapado

FIRMA:	FIRMA: Omaira Roa	FIRMA:
NOMBRE: Naydu M. Bobos	NOMBRE: Omaira Roa	NOMBRE:
CEDULA: 1.118 544.617	CEDULA: 23411766 72	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 7192579207	TELEFONO:
CARGO: prof. Apoyo Interv.	CARGO: Manipuladora	CARGO:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026

INFORME FOTOGRAFICO 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 10168

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	MANUEL ELKIN PATARROYO	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	SABANALARGA	**URBANO**	
						RURAL	
SEDE	BOTIJERA BAJA	**FECHA DE VISITA**	28 07 26		**HORA INICIO:**	8:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2645 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	9:30 a. m.	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**IR: 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_ALMACENAMIENTO		
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?			
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:	Recipiente Plástico		



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:			

10469



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

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 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: Dispone 6 vasos para el consumo de alimentos.

10470

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 | 19-01-2026 | Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	SABANALARGA
Fecha de la visita:	28 07 2026	**Hora inicio:**	11:00 am	**Institución educativa:**	JORGE ELIECER GAITAN
		Hora terminación:	12:30 pm	**Sede educativa:**	PLANADAS
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	**PUNTAJE OBTENIDO**	65.5	**PORCENTAJE %**	60.65%
CONCEPTO FINAL	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS				

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Minima 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		
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?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 0
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	¿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 __ Nevera vertical de 1601 a 2200 lt __
11	¿Cuenta con congeladores?	3	Aclare cuantos tiene la sede: 1
12	¿Cuántos de esos funcionan?	1.5	¿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?	0	
14	¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?	1	Canecas con tapa
	II. AREA DE PREPARACION		
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 Metal
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	Paredes de Pintura

10471

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Cazalare FO-AT-VI-04 15-01-2020 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? 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?	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?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	Nacedero

10472

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IS-04 19-01-2026 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)?	0	Especifique la capacidad: /

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?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

* Se observa en el Restaurante Escolar lo siguiente:
- Sillas del comedor se encuentran en mal estado anti-higienicas
- área comedor presenta Filtración de Agua lluvia
- No cuenta con tanque aéreo, el suministro de Agua es directa
- La nevera es prestada por el personal manipulador de Alimentos
- Congelador requiere de mantenimiento
- Ventanas presentan Corrosión de todas las áreas (preparación y comedor)

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: 4°55'45.6"N 72°57'36.936"W Vereda: Planadas
Tipo de Vehiculo: Camioneta
Tipo de Terreno: Pavimentado - Destapado

FIRMA:	FIRMA: - Edilec Riveros Z	FIRMA:
NOMBRE: Naydu Mariddy B.	NOMBRE: - Edilec Riveros Z	NOMBRE:
CEDULA: 1.118.544.617	CEDULA: - 79946349	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: - 3212288370	TELEFONO:
CARGO: Prof Apoyo Interventoria	CARGO: Manipulador de Alimentos	CARGO:

246

Educación · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO VISITA TECNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 19/01/2026 V.5

CONTRATO DE CONSULTORIA No 0351 DE 2026

INFORME FOTOGRAFICO DE LA VISITA TECNICA 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 10473

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	JORGE ELIECER GAITAN	**DTC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	SABANALARGA	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	PLANADAS	**FECHA DE VISITA**	28-07-26		**HORA INICIO:**	11:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2948 DE 2026		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:30 p. m.	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**IR: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**				





Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR	**Fotografía No. 02**	AREA_DE_ALMACENAMIENTO
FACHADA SEDE EDUCATIVA		ITEM 11 ¿Cuenta con congeladores?	
Cumple	X **No cumple**	**Cumple**	X **No cumple**
Observaciones:		**Observaciones:**	





Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO	**Fotografía No. 04**	AREA_DE_PREPARACION
ITEM 14 ¿Qué elementos utiliza para el almacenamiento de los alimentos?		ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple	X **No cumple**	**Cumple**	X **No cumple**
Observaciones:	Canaca con tapa.	**Observaciones:**	

10474



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

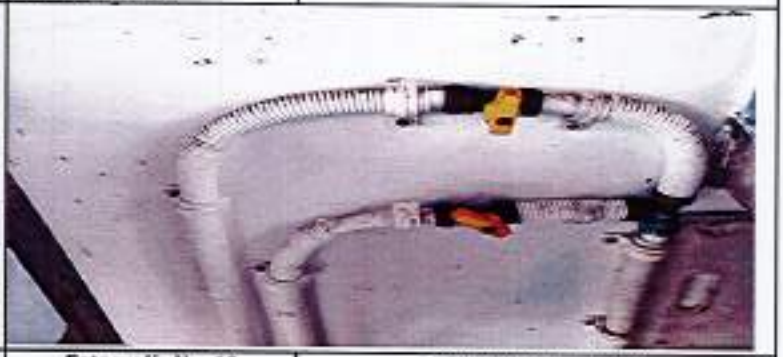


Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Un espacio exclusivo para el consumo de alimentos.



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 29 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones: Gas natural.

10475

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vo. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	HATO COROZAL
Fecha de la visita:	28-01-2026	**Hora inicio:**	9:00 a.m	**Institución educativa:**	SIMÓN BOLIVAR
		Hora terminación:	9:30 a.m	**Sede educativa:**	CASA ROJA
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - RI: Ración Industrializada (X)				
PUNTAJE ESPERADO	102	**PUNTAJE OBTENIDO**	65	**PORCENTAJE %**	63.73% **CONCEPTO FINAL** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maximo calificación: 3 - Minima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	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?	0	Aclare cuantas tiene la sede: /
10	¿Cuántas de esas funcionan?	N.A	¿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 __ 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 Plastica.

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	

10476

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	Casa Nire 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? 3 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 3
20	¿Cuenta con licuadoras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: /
21	¿Cuántas de esos funcionan?	N.A	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? /
22	¿La sede cuenta con ollas, olletas o pailas exclusivas para el uso del PAE?	3	
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	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	
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?	1	Carrotanque.

10477

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-W-04 10-01-2020 No. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	O	
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)?	O	Especifique la capacidad: /

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?	O
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	O

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica por parte de Interventoria, con el Fin de verificar condiciones de Infraestructura del comedor escolar de la sede educativa Casa Roja de la I.E Simon Bolivar del municipio de Hato Corozal donde se observa:

- Equipo como estufa industrial en buen estado y funcionando correctamente
- Menaje como ollas, pailas, recipientes plasticos en cantidad suficiente para las preparaciones
- Menaje para el consumo de alimentos en cantidad suficiente para la atención de los beneficiarios
- Recipientes plasticos en cantidad suficiente para el almacenamiento de viveres.
- En dialogo con la docente, manipuladora de alimentos y madre de familia se comprometen a prestar la licuadora para la preparación de bebidas y el almacenamiento de los productos perecederos se realizara en la nevera de la madre de familia que vive en casa vecina a la sede educativa

DESCRIPCION DE LA RUTA: Describa brevemente el recorrido sea claro en tiempo, distancia, tipo de terreno y tipo de vehiculo o marque coordenadas con GPS.

+Coordenadas GPS: 6.0177N 71,8429W - Vida Casa Roja Hato Corozal.

- Dilia Yermary Tumay Cuiche
- Dilia Tumay
- 3132188798
- madre de familia.

FIRMA:	FIRMA: Flor M Coidela	FIRMA: Amanda Rocio Moreno
NOMBRE: Geraldine Ramirez	NOMBRE: Flor Coidela.	NOMBRE: Amanda Rocio Moreno
CEDULA: 1057587348	CEDULA: 23760776	CEDULA: 39735932
TELEFONO: 3112637950	TELEFONO: 3002191990	TELEFONO: 3132401174
CARGO: Profesional Interventoria.	CARGO: Manipuladora de alimentos	CARGO: Docente.

301

Educación	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO 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 TECNICA 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 10478

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	DTC	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CASA ROJA	FECHA DE VISITA	28 07 2026			HORA INICIO:	9:00 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		IR: RACIÓN INDUSTRIALIZADA			



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



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



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 17 ¿El material predominante del piso en ese lugar es?	
Cumple: X	No cumple:
Observaciones:	

10479



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	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. 07	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	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. 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	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de 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

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vo. 4

10480

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	HATO COROZAL
Fecha de la visita:	28 07 2026	Hora inicio:	10:00 a.m	Institución educativa:	SIMON BOLIVAR
		Hora terminación:	12:00 p.m	Sede educativa:	LAS MERCEDES
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	73	PORCENTAJE %	67.59%

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?	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: 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?	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	Zinc y madera
17	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	2	Mineral
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Pintura.

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: 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?	1	Carrotanque

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VE-04 19-01-2026 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	10482
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?	7
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	4
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza verificación de condiciones de infraestructura del comedor escolar de la sede educativa Las Mercedes de la I.E Simón Bolivar del Municipio de Hato Corozal

-Se observa pared con grietas del área de preparación
-Ollas con deterioro.

8

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: 5,9706N 71,7940W Vereda Las Mercedes Hato-Corozal
Terreno = Pavimento
Vehiculo = Camioneta

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Ramirez Gonzalez	NOMBRE: Nidia Yulieth Urbano	NOMBRE:
CEDULA: 1057587328	CEDULA: 1115858088	CEDULA:
TELEFONO: 3117632150	TELEFONO: 3145859135	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria	CARGO: Manipuladora de A.	CARGO:

306

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	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 10483

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**DTC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO_COROZAL	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	LAS MERCEDES	**FECHA DE VISITA**	28 07 2026		**HORA INICIO:**	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	12:00 p. 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_PREPARACIÓN		
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?			
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 6.¿El material predominante del techo en ese lugar es?			
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

10484



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACION

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 06	AREA_DE_PREPARACION

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	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. 08	AREA_DE_CONSUMO

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

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	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de 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

FO-AT-M-04 10-01-2025 Vs. 4

10485

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	23 07 2026	Hora inicio:	8:10 AM	Institución educativa:	Simon Bolivar
		Hora terminación:	9:30 AM	Sede educativa:	La Union
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE %	62.04 %
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?	NA	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	NA	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	NA	
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:
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

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

10486

FO-AAT-VI-04 19-01-2026 Vs. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente?
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	Faltan ollas, olletas pequeñas.
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: 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	

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AZ-VI-04 19-01-2026 Vo. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo Septico. 10487
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natura.
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?	7
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	18
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	12
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de seguimiento a las condiciones de infraestructura en la operacion de la modalidad de atencion en la prestacion en sitio del programa de alimentacion.

* La planta de tratamiento que cuenta la sede no cuenta con la conexiones hacia el restaurante escolar. El agua para la limpieza y desinfeccion es tomada de cuerpo de agua directamente.

* Se requieren ollas, calderas, olletas de tamaño pequeños

B

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.

Coordenada de la sede 5°59'40,15223 N 71°51'16,0438 W.

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: Jose Montaña C.	NOMBRE: Elsa Patricia Morales	NOMBRE:
CEDULA: 1118534265	CEDULA: 23709626	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3106078312	TELEFONO:
CARGO: Supervisor Int.	CARGO: Manipuladora Alimentos	CARGO:

Educación · Alimentos para aprender · 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 10488

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLIVAR	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO_COROZAL	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	LA UNIÓN	**FECHA DE VISITA**	14/07/2026		**HORA INICIO:**	8:10 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	1:00 p. m.	
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X	**R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**				



Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA	
Cumple	X
Observaciones:	



Fotografía No. 02	ASPECTOS_A_EVALUAR
ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
Cumple	X
Observaciones:	



Fotografía No. 03	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 15 ¿La sede tiene un espacio dedicado a la preparación de alimentos (cocina)?	
Cumple	X
Observaciones:	



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X
Observaciones:	

10489



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:



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:



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40 ¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo)?

Cumple		No cumple	X

Observaciones:



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de 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

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Ver. 4

1049C

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato Corozal
Fecha de la visita:	28 07 2026	Hora inicio:	10:20 Am	Institución educativa:	Simon Bolivar
		Hora terminación:	12:40 Pm	Sede educativa:	Nuestra Señora del Carmen.
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo ( ) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	71	PORCENTAJE %	65,74 % 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?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	NA	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	NA	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	NA	
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 X 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?	0	
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	
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

FO-AT-IE-04 13-01-2026 Ve. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 1 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 3 10491 ¿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?	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: 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?	0	Presenta cable hacia la cocina.
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 19-01-2026 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo Septico 10492
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: [redacted]

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	5
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	13
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	21
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	2
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	1

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de seguimiento a las condiciones de Infraestructura en la operacion de la modalidad de atencion en la Prestacion en sitio del Programa de alimentacion escolar en la IE Simon Bolivar Sede Nuestra Señora del Carmen de municipio de Hato Corozal se observa lo siguiente;

* La cocina no cuenta con fluido electrico debido a un corto que se presenta
* No se cuenta con tanque de almacenamiento de agua, [Tanque Aereo]

9

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.

FIRMA:	FIRMA: Lina Paola Taracha S	FIRMA:
NOMBRE: Jose Montaño	NOMBRE: Lina Paola Taracha Socha	NOMBRE:
CEDULA: 1118534255	CEDULA: 1115866889	CEDULA:
TELEFONO: 3112672150	TELEFONO: 3114199447	TELEFONO:
CARGO: Supervisor mt	CARGO: Manipuladora de Alimentación	CARGO:

Educación Alimentación CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO 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 TECNICA DE INFRAESTRUCTURA

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMÓN BOLIVAR	ITC	CASANARE	MUNICIPIO	HATO_COROZAL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	FECHA DE VISITA	28/07/2026		HORA INICIO:	10:20 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2026 DE 2026		HORA DE TERMINACIÓN	12:40 p. 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	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 9. ¿Cuenta con neveras?	
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:	

Educación Arauca CASANARE	FORMATO DE INFORME FOTOGRÁFICO VISITA TÉCNICA DE INFRAESTRUCTURA COMEDORES ESCOLARES	FO-RF-V-03 15/01/2026 V.5



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 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 07	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 19 ¿Cuenta con estufas?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 08	AREA_DE_PREPARACIÓN

ITEM 20 ¿Cuenta con licuadoras?

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 09	AREA_DE_CONSUMO

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-M-04 13-01-2025 Vs. 4

1049

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	HATO COROZAL
Fecha de la visita:	29 07 2026	**Hora inicio:**	8:30 a.m	**Institución educativa:**	SIMÓN BOLIVAR
		Hora terminación:	9:00 a.m.	**Sede educativa:**	SANTA MARIA
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	**PUNTAJE OBTENIDO**	68	**PORCENTAJE %**	62.96 % **CONCEPTO FINAL** FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS.

Califique según instructivo de diligenciamiento (Maxima calificación: 3 - Mínima Calificación: 0)

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
1	¿La sede cuenta con un concepto sanitario emitido por una autoridad sanitaria?	0	
2	¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	3	
3	¿La sede educativa se encuentra ubicada en una zona de conflicto armado e inestabilidad social?	3	
4	¿Con qué frecuencia las dinámicas de conflicto armado e inestabilidad social afectan la operación o entrega del PAE?	3	

I. AREA DE ALMACENAMIENTO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
5	¿La sede tiene un espacio dedicado al almacenamiento de alimentos?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	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: 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?	0	almacena directo en nevera.

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?	2	Mineral
18	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	Pintura.

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA	FO-A.T-VI-56 19-01-2025 Vs. 4

10496

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 5 ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? 4
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2
21	¿Cuántas de esos funcionan?	1.5	¿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?	1	
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: 1

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?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo Profundo.

320

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-16-04 15-01-2025 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	10497
39	¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?	3	Gas Natural - Gas Pipeta
40	¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterraneo)?	3	Especifique la capacidad: 5000L aéreo.

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	6
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	20
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	15
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se verifican condiciones de Infraestructura del comedor escolar de la Sede educativa Santa Maria de la I.E Simón Bolivar del municipio de Hato Corozal

- Cuenta con 2 estufas = 1 dómestica de 4 fogones con gas de pipeta y 1 estufa industrial de 3 fogones a gas Natural

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 = 5,9869N, 71,6432W Hato Corozal
Tipo de terreno = Sin pavimento
Vehiculo = Camioneta

FIRMA: Luz Elizabeth Moreno	FIRMA: Claudia	FIRMA:
NOMBRE: Geraldine Moreno Cordero	NOMBRE: Claudia Ximena Montero	NOMBRE:
CEDULA: 1057587329	CEDULA: 1118774352	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3212760072	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria	CARGO: manipuladora alimentos	CARGO:

321

Educación · Alimentación Escolar · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO 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 10498

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SIMON BOLIVAR	**DPTO**	CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO_COROZAL	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	SANTA MARÍA	**FECHA DE VISITA**	29 07 2026			**HORA INICIO**	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2026			**HORA DE TERMINACIÓN**	
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_ALMACENAMIENTO		
ITEM 7. ¿El material predominante del piso en ese lugar es?			
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

10499



Fotografía No. 05	AREA_DE_PREPARACION

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 39 ¿Qué combustible se utilizan en la sede educativa para la preparación de los alimentos?

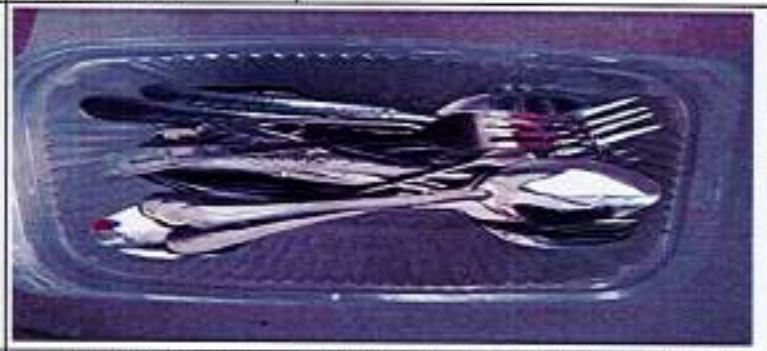
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40 ¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo)?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de 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

FO-AT-VI-04 19-01-2020 Vs. 4

10500

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Hato corozal
Fecha de la visita:	29 07 2026	Hora inicio:	10:30 Am	Institución educativa:	Antonio Nariño I.
		Hora terminación:	11:45 AM	Sede educativa:	El Porvenir
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	108	PUNTAJE OBTENIDO	68	PORCENTAJE %	62.96	CONCEPTO FINAL	favorable con requerimiento

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?	0	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	NA	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	NA	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	NA	
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: [redacted]
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: [redacted]
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?	2	

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	FO-AT-VI-04 19-01-2023 Vs. 4

10501

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?	0	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede:

V. SERVICIOS SANITARIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
32	¿La sede tiene baños de uso exclusivo para el personal manipulador de alimentos?	0	
33	¿Tiene baterías sanitarias (tasas o inodoros) exclusivas para el personal manipulador de alimentos?	0	
34	¿Tiene lavamanos exclusivos para el personal manipulador de alimentos?	0	

VI. SERVICIOS PUBLICOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
35	¿La sede cuenta con el servicio de electricidad?	3	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	0	

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 15-01-2025 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	10302
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)?	0	Especifique la capacidad:

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	8
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	9
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realiza Visita tecnico de control y seguimiento a las condiciones de infraestructura en la operacion de la modalidad de atencion en la preparacion en sitio de programa de alimentacion escolar en la sede el porvenir IE Antonio Martinez Delgado del municipio de Hato Corozo

8

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.

Coordenada en la sede 5°59'19,13035"N 71°54'37,5489"W

FIRMA:	FIRMA:	FIRMA:
NOMBRE: José Montaña	NOMBRE:	NOMBRE:
CEDULA: 1118534755	CEDULA: 27715490	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3103406877	TELEFONO:
CARGO: Supervisor Int.	CARGO: Cocinera	CARGO:

326

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 10503

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	**DIC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	HATO_COROZAL	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	EL PORVENIR	**FECHA DE VISITA**	29/07/2026			**HORA INICIO:**	10:30 a. m.
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	11:45 a. m.
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X		**RI: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			





Fotografía No. 01	ASPECTOS_A_EVALUAR	**Fotografía No. 02**	ASPECTOS_A_EVALUAR
FACHADA SEDE EDUCATIVA		ITEM 2 ¿La sede está cerca de potenciales fuentes de contaminación (basureros, mataderos, pantanos, etc.)?	
Cumple	X	**Cumple**	X
No cumple		**No cumple**	
Observaciones:		**Observaciones:**	





Fotografía No. 03	AREA_DE_ALMACENAMIENTO	**Fotografía No. 04**	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 9. ¿Cuenta con neveras?		ITEM 16 ¿El material predominante del techo en ese lugar es?	
Cumple	X	**Cumple**	X
No cumple		**No cumple**	
Observaciones:		**Observaciones:**	

10304



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:			



Fotografía No. 09	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 40.¿La sede cuenta con un tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo)?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 10	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación

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

10505

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			**Municipio:**	PAZ DE ARIPORO
Fecha de la visita:	30 07 2026	**Hora inicio:**	10:30 a.m	**Institución educativa:**	ITENCA
		Hora terminación:	12:30 p.m	**Sede educativa:**	EL BORAL
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	117	**PUNTAJE OBTENIDO**	82.5	**PORCENTAJE %**	70.51 - **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	Pintuq
9	¿Cuenta con neveras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 4
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: 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	Olla 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	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	FO-AT-M-04 19-01-2026 Vo. 4

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: [redacted] ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? [redacted] ¿Cuántos de esos quemadores funcionan correctamente? [redacted]
20	¿Cuenta con licuadoras?	3	Aclare cuantas tiene la sede: [redacted]
21	¿Cuántas de esos funcionan?	3	¿Cuántas de las licuadoras que funcionan son industriales? [redacted]
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: [redacted]

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?	1.5	
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	1.5	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IS-04 19-01-2026 Vs. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	10507
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)?	0	Especifique la capacidad:

MENAJE PARA CONSUMO DE ALIMENTOS

ELEMENTO	CANTIDAD
¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de alimentos?	35
¿De cuántos platos hondos dispone para el consumo de alimentos?	35
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	30
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	40
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	40
¿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 verificación de condiciones de Infraestructura del comedor escolar de la sede educativa El Boral de la I.E ITENCA del municipio de Paz de Ariporo

-Se evidencia pared área de preparación con humedad
-Estufa industrial en uso con 3 fogones adicional 1 estufa industrial sin funcionamiento
-Se observa instalación a gas natural "falta matricula"
-Ventanas área de consumo y preparación sin barreras de protección

9

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: 5,6527N 71,7718W Vereda el Boral, Paz de Ariporo-Casanare.

FIRMA:	FIRMA: Yudnely Jimenez	FIRMA:
NOMBRE: Cardenas Ramirez Gabriel	NOMBRE: Yudnely	NOMBRE:
CEDULA: 1057589328	CEDULA: 1115851670	CEDULA:
TELEFONO: 3112632750	TELEFONO: 3214186693	TELEFONO:
CARGO: Profesional Interventoria	CARGO: manipuladora de alimentos	CARGO:

Educación · Alimentos Primero · Gobernación de Casanare	FORMATO DE INFORME FOTOGRAFICO 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 TECNICA 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 10508

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	TECNICO EMPRESARIAL DEL NORTE DE CASANARE	**ETC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PAZ_DE_ARIPORO	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	EL BORAL	**FECHA DE VISITA**	30 07 2026			**HORA INICIO:**	10:30 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:30 p. m.
MODALIDAD	**PS: PREPARADO EN SITIO**	X		**R: RACIÓN INDUSTRIALIZADA**			



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



Fotografía No. 02	AREA_DE_ALMACENAMIENTO		
ITEM 6.¿El material predominante del techo 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:			

10509



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_CONSUMO

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

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	MENAJE_PARA_CONSUMO_DE_ALIMENTOS

¿De cuántos platos planos dispone para el consumo de 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

10510

FO-AT-10-04 19-01-2026 Vs. 4

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	30/07/2026	Hora inicio:	11:15 a.m	Institución educativa:	San José de la Payata		
		Hora terminación:	12:00 M	Sede educativa:	San José de la Payata Principal		
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )						
PUNTAJE ESPERADO	117	PUNTAJE OBTENIDO	84.5	PORCENTAJE %	72.22%	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?	3	
6	¿El material predominante del techo en ese lugar es?	3	P.V.C
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, Pañete pintura
9	¿Cuenta con neveras?	0	Aclare cuantas tiene la sede:
10	¿Cuántas de esas funcionan?	NA	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ 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	Estante 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	P.V.C
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 pintura

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-VI-04 19-01-2021 Vs. 4

10511

19	¿Cuenta con estufas?	3	Aclare cuantas tiene la sede: 2 ¿Cuántos quemadores o fogones tienen en total sus estufas? 6 ¿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?	0	Requiere ser dotado el comedor de cuchillos
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	No cuenta con área demarcada y habilitada para la recolección de residuos
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	Para 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?	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?	1,5	Utilizan paneles solares
36	¿La sede cuenta con acceso a agua?	3	
37	¿De dónde obtiene principalmente el agua para el PAE?	2	Pozo profundo

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-IF-04 19-01-2026 Ver. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	10512
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: 6000L Tanque aéreo

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?	25
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	27
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	38
¿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 I.E San José de la Poyata, Sede Principal, en el cual se evidencia lo siguiente:
- El Comedor escolar cuenta con las áreas requeridas para la prestación del Servicio de preparación de alimentos preparado en Sitio, Sin embargo requiere remodelación en sus partes locativas, como paredes, baldosas, pintura, techo cielo raso del área de Consumo, hermetizar con angeos área de Cocina y de consumo para evitar el ingreso de plagas, como también instalar burlete parte inferior de la puerta al ingreso a cocina El Señor Rector manifiesta que para el mes de agosto/2026, el Comedor entra en una remodelación en sus instalaciones
- El Comedor escolar requiere ser dotado de una nevera con energía Solar, ya que la Sede no cuenta con energía de la red departamental
- Se evidencia faltantes de menajes como cuchillos, porcionadores para el Servido y también se requiere recipientes con tapas para la recolección de residuos sólidos

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: 4.4448N 72.1532W- Maní
Tipo de terreno: Destapado
Tipo de vehículo: Camioneta.

FIRMA:	FIRMA: Consuelo Diaz Flórez	FIRMA:
NOMBRE: Eder Castro B	NOMBRE: Consuelo Diaz Flórez	NOMBRE:
CEDULA: 96-186-650	CEDULA: 35 260 762	CEDULA:
TELEFONO: 3115333892	TELEFONO: 3225630712	TELEFONO:
CARGO: Profesional de Campo	CARGO: Manipuladora	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 TECNICA 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 10313

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SAN JOSE DE LA POYATA	DIC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	P
						RURAL	X
SEDE	SAN JOSE DE LA POYATA	FECHA DE VISITA	30/07/2026		HORA INICIO:	10:40 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.		2945 DE 2025	HORA DE TERMINACIÓN	12:45 p.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 11 ¿Cuenta con congeladores?	

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:			



Fotografía No. 04	AREA_DE_PREPARACIÓN
ITEM 18 ¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	

Cumple		**No cumple**	X
Observaciones:			

10514



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

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:			



Fotografía No. 09	MANEJO_Y_DISPOSICION_DE_RESIDUOS

ITEM 31 ¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?

Cumple		No cumple	X
Observaciones:			



Fotografía No. 10	SERVICIOS_PUBLICOS

ITEM 36 ¿La sede cuenta con acceso a agua?

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:	Agua de pozo profundo		

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO.AT.08-04 19-01-2026 Vs. 4

10515

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Paz de Ariporo
Fecha de la visita:	30 07 2026	Hora inicio:	10:30 Pm	Institución educativa:	ITENCA
		Hora terminación:	12:45 AM	Sede educativa:	Camilo Torres
Modalidad del operación:	PS: Preparado en sitio - Tipo Almuerzo (X) - RI: Ración Industrializada ( )				
PUNTAJE ESPERADO	114	PUNTAJE OBTENIDO	76	PORCENTAJE %	66.67% CONCEPTO FINAL Favorable con requerimientos.

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	
7	¿El material predominante del piso en ese lugar es?	3	
8	¿El material predominante de las paredes en ese lugar es?	3	
9	¿Cuenta con neveras?	0	Aclare cuantas tiene la sede: [redacted]
10	¿Cuántas de esas funcionan?	NA	¿Cuál de los siguientes tamaños corresponde a la mayoría de las neveras que funcionan? Nevera domestica vertical menor a 400lt __ 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: [redacted]
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?	2	

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	

Educación	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA PARA COMEDORES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA		FO-AT-10-04 15-01-2026 Ve. 4

10516

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?	0	faltan ollas pequeñas y caldros
23	¿La sede cuenta con cuchillos exclusivos para el uso del PAE?	3	
24	¿La sede cuenta con cucharones y cucharas para servir exclusivas para el uso del PAE?	3	

III. AREA DE CONSUMO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
25	¿Cómo es el espacio que se utiliza para el consumo de alimentos?	3	
26	De los niños que reciben el PAE, ¿Cuántos niños caben sentados en el comedor al tiempo?	3	

IV. MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES
27	¿La sede tiene un espacio o área demarcada para la disposición de residuos?	0	
28	¿La sede cuenta con el servicio de recolección de basuras (aseo)?	0	
29	¿De qué forma se hace la disposición de los residuos orgánicos (provenientes de los restos de alimentos) del PAE en esta sede educativa?	3	
30	¿Realizan algún tipo de clasificación de residuos sólidos?	3	
31	¿Cuenta con recipientes de material sanitario (canecas) con tapa y bolsa plástica?	0	Aclare cuantas tiene la sede: 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?	2	

Educación

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE INFRAESTRUCTURA
PARA COMEDORES ESCOLARES
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - INDUSTRIALIZADA

FO-AT-M-04 15-01-2020 Ve. 4

38	¿La sede cuenta con el servicio de alcantarillado?	0	Pozo septico 10547
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: 500

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?	0
¿De cuántos pocillos dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos vasos dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántas cucharas dispone para el consumo de alimentos?	10
¿De cuántos tenedores dispone para el consumo de alimentos?	0
¿De cuántos cuchillos dispone para el consumo de alimentos?	0

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

Se realizo visita tecnica de control y seguimiento a las condiciones de infraestructura en la operación de la modalidad de atencion en la prestacion en sitio del programa de alimentacion escolar en la sede Camilo Torres de la IE ITENCA del municipio de paz de Ariporo, se observa lo siguiente;

* la sede requiere ollas, olletas, pailas, Caldaros pequeños, ya que esta sede tiene 6 niño quien lo prestem el servicio.

B

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 de la sede 5° 36' 26,1189" N 71° 43' 9,09152" W

FIRMA:	FIRMA: Albenis Carvajal	FIRMA:
NOMBRE: Jose Montaña C	NOMBRE: Albenis Carvajal	NOMBRE:
CEDULA: 1118534255	CEDULA: 1118649897	CEDULA:
TELEFONO: 3112632150	TELEFONO: 3123903677	TELEFONO:
CARGO: Supervisor	CARGO: Manipuladora	CARGO:

541

ANEXO 23

Cronograma de visitas técnicas de seguimiento y verificación en comedores escolares – periodo del 1 al 31 de julio de 2026

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"

10518

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL RPS-RI-ACTAS DE REUNIÓN

MES DE JULIO DE 2026

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	21	22	23	24	27	28	29	30	31	TOTAL
26	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO																							1
27	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SEDES ANEXAS																							1
28	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	RAMON NONATO PEREZ																							1
29	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	DIVINO NIÑO																							1
30	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO-PRINCIPAL																							1
31	TRINIDAD	POZO PETROLERO	EL PALITO																							1
32	HATO COROZAL	SIMÓN BOLIVAR	ROSA BLANCA																							1
33	HATO COROZAL	SIMÓN BOLIVAR	LUZ DE ORIENTE																							1
34	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO																							1
35	HATOCOROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	PRINCIPAL																							1
36	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CEDRAL																							1
37	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON																							1
38	TRINIDAD	RAFAEL GARCÍA HERREROS	RAFAEL GARCÍA HERREROS																							1
39	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZON																							1
40	MANI	JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA																							1
41	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LUIS CARLOS GALAN																							1
42	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEON	ROBERT KENEDY																							1
43	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO																							1
44	TAURAMENA	CRIET	CAMILO TORRES																							1
45	TAURAMENA	CRIET	HENRY GARCIA BOHORQUEZ																							1
46	MANI	CRIET	VIGIA TROMPILLOS																							1
47	AGUAZUL	CUPIAGUA	EL TRIUNFO																							1
48	AGUAZUL	CUPIAGUA	SAN IGNACIA																							1
49	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	CASA ROJA																							1
50	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROLLO	BOTIJERA BAJA																							1
51	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PLANADAS																							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"

10519

OPERADOR: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

CRONOGRAMA DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL RPS-RI-ACTAS DE REUNIÓN

MES DE JULIO DE 2026

No.	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	1	2	3	6	7	8	9	10	13	14	15	16	17	21	22	23	24	27	28	29	30	31	TOTAL
52	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	NUESTRO SEÑORA DEL CARMEN																							1
53	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	LA UNION																							1
54	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	LAS MERCEDES																							1
55	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	SANTA MARIA																							1
56	HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	EL PORVENIR																							1
57	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES																							1
58	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	JOSE DE SUCRE																							1
59	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL BORAL																							1
TOTAL VISITAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL				0	0	0	4	5	3	3	0	0	10	8	3	1	0	5	3	0	2	6	2	3	0	59

Dando cumplimiento al contrato de Consultoría No. 0351 de 2026 CLAUSULA SEGUNDA: ACTIVIDADES ESPECÍFICAS DEL CONTRATISTA: COMPONENTE TÉCNICO numeral 19 "La interventoría 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
- Visita de SMC - RI
- Visita mediante Actas de Reunión

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

3

ANEXO 24

Informe de visitas técnicas a comedores escolares – periodo del 1 al 31 de julio de 2026

10520

INFORME DE VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL

INTERVENTORÍA
PAE CASANARE

CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026

5

CONTRATO DE CONSULTORÍA
No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 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 VISITAS TECNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL
PERIODO: DEL 01 AL 31 DE JULIO DE 2026
CONTRATISTA: UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026

YOPAL - CASANARE
2026

CONTENIDO

1. INTRODUCCIÓN
2. MARCO NORMATIVO
3. MARCO CONCEPTUAL
4. OBJETIVOS
4.1 OBJETIVO GENERAL
4.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS
5. ALCANCE
6. METODOLOGÍA
7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS
8. CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS
9. CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS
10. ANÁLISIS DE RESULTADOS
11. ANÁLISIS DE ÍTEMS EVALUADOS EN LA VERIFICACIÓN DE LA MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO Y RACIÓN INDUSTRIALIZADA.
12. RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.
13. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

LISTA DE TABLAS

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE
Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio
Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS)
Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS)
Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS)
Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI)
Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI)
Tabla 8. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA
Tabla 9. Consolidado general de visitas realizadas en el periodo comprendido del 01 al 31 de julio de 2026.
Tabla 10. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante el periodo comprendido del 01 al 31 de julio de 2026.
Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo comprendido del 01 al 31 de julio de 2026- modalidad (RPS) y modalidad (RI).
Tabla 12. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante el periodo de operación del 01 al 31 de julio de 2026

LISTA DE ILUSTRACIONES

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.

Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.

Ilustración 3. Calificación des aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.

Ilustración 4. Calificación des aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.

Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.

1. INTRODUCCIÓN

En cumplimiento de las obligaciones derivadas del Contrato de Consultoría No. SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 – Interno No. 0351 de 2026, cuyo objeto es realizar la interventoría integral al Programa de Alimentación Escolar – PAE en el departamento de Casanare, se presenta el informe de visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control correspondiente al periodo comprendido entre el 01 y el 31 de julio de 2026.

En el marco de la ejecución contractual, la interventoría adelantó el seguimiento al Contrato de Prestación de Servicios No. 2945 de 2025, ejecutado por la Unión Temporal PAE Casanare 2026, mediante la realización de visitas técnicas en campo a las instituciones educativas priorizadas, en las modalidades de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI), con el propósito de verificar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.

Las actividades de seguimiento, monitoreo y control se desarrollaron conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 0335 de 2021 y sus anexos técnicos, así como a la normatividad sanitaria y contractual vigente, garantizando un proceso sistemático, objetivo y soportado en evidencia técnica.

El presente informe consolida y analiza los resultados obtenidos durante las visitas de verificación, a partir de la evaluación de las condiciones técnicas, sanitarias, nutricionales y operativas del programa, permitiendo establecer niveles de cumplimiento, identificar hallazgos, determinar riesgos en la operación y formular acciones de mejora orientadas al fortalecimiento de la calidad, inocuidad y sostenibilidad del servicio.

Así mismo, el informe constituye un insumo técnico para la toma de decisiones por parte de la interventoría, la supervisión y la Entidad Territorial Certificada, en el marco del seguimiento integral al Programa de Alimentación Escolar – PAE en el departamento de Casanare.

2. MARCO NORMATIVO

El Programa de Alimentación Escolar (PAE) se desarrolla en el marco de las políticas públicas orientadas a garantizar la permanencia de los niños, niñas, adolescentes y jóvenes en el sistema educativo oficial, mediante el suministro de un complemento alimentario durante la jornada escolar.

La ejecución, seguimiento y control del programa se fundamenta en las disposiciones normativas expedidas por el Gobierno Nacional y las entidades competentes, principalmente por el Ministerio de Educación Nacional y la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Entre las principales normas que regulan la operación del Programa de Alimentación Escolar se destacan:

- ✓ **Constitución Política de Colombia (1991)**
  Establece el derecho fundamental a la educación y la obligación del Estado de garantizar condiciones que promuevan el acceso y permanencia de los estudiantes en el sistema educativo.

- ✓ **Ley 715 de 2001**
  Define competencias de la Nación y las entidades territoriales en materia de educación y establece lineamientos para la financiación de programas que contribuyan a la permanencia escolar.

- ✓ **Ley 1176 de 2007**
  Regula la destinación de los recursos del Sistema General de Participaciones, dentro de los cuales se incluyen aquellos destinados a la prestación del servicio educativo y programas de apoyo como la alimentación escolar.

- ✓ **Decreto 1075 de 2015**
  Decreto Único Reglamentario del Sector Educación, el cual compila la normativa relacionada con la prestación del servicio educativo y los programas asociados.

- ✓ **Resolución 00335 de 2021** expedida por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender
  Establece los Lineamientos Técnicos, Administrativos, Financieros y Operativos del Programa de Alimentación Escolar, definiendo las modalidades de atención, estándares de calidad, criterios nutricionales y mecanismos de seguimiento y control del programa.

- ✓ **Resolución 2674 de 2013** del Ministerio de Salud y Protección Social
  Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y jurídicas que realizan actividades de fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos.

- ✓ **Resolución 2505 de 2004** del Ministerio de Transporte (cuando aplica transporte de alimentos)
  Establece disposiciones relacionadas con las condiciones sanitarias para el transporte de alimentos.

- ✓ **Lineamientos Técnicos del Programa de Alimentación Escolar – PAE**
  Documentos técnicos emitidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar que establecen los criterios nutricionales, operativos y administrativos para la implementación del programa en las entidades territoriales.

En este marco normativo se fundamentan las actividades de seguimiento, monitoreo y control realizadas por la interventoría, con el propósito de garantizar el cumplimiento de los estándares de calidad, inocuidad y prestación adecuada del servicio de alimentación escolar.

3. MARCO CONCEPTUAL

Control: El control tiene como objetivo principal mantener el proyecto alineado con sus objetivos. El control es una labor dinámica y que día a día necesita ajustes. Sea cual sea la herramienta elegida para ello, debe tener un alto grado de flexibilidad que permita la introducción de cambios y adaptaciones. (Monitoreo, Seguimiento y Evaluación de Proyectos Sociales, 2007).

Etapa Operativa: Para el inicio de la prestación del servicio de alimentación escolar, una vez adjudicado el contrato al operador u operadores conforme a las especificaciones allí establecidas y acorde con los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE, la Entidad Territorial debe asegurarse del cumplimiento de los puntos de control establecidos para todas las actividades, de acuerdo con cómo se describe a continuación.

Modalidades de atención: hace referencia al proceso y lugar de elaboración, preparación y distribución de los alimentos a suministrar. En el PAE se tiene previstas las siguientes modalidades de entrega del complemento, cuya elección, depende a su vez de los ambientes donde se presta el servicio de alimentación escolar. (artículo 6 Resolución UApA 0335 de 2021).

Modalidad Preparada en Sitio: Esta modalidad corresponde a aquella donde se realiza la preparación y consumo de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar y garantiza la calidad e inocuidad de estos. La modalidad "Preparada en Sitio" debe ser preferente, siendo necesario para su implementación que la infraestructura educativa cumpla con las especificaciones establecidas en la normatividad sanitaria vigente, permita el almacenamiento y preparación de los alimentos directamente en las instalaciones del comedor escolar, garantizando la calidad e inocuidad de estos y el cumplimiento de la minuta patrón.

Seguimiento o monitoreo: El seguimiento o monitoreo es una acción permanente a lo largo del proceso de los proyectos que permite una revisión periódica del trabajo, tanto en su eficiencia en el manejo de recursos, como de su eficacia en el cumplimiento de los objetivos propuestos. A través de la recolección y el análisis continuo de información se pueden controlar los avances durante la fase de ejecución y comparar así los resultados esperados con el estado de avance de estos, lo que permite identificar y valorar posibles problemas y logros de los procesos de ejecución, así como proporcionar información fiable y oportuna, con el fin de hacer ajustes para lograr el objetivo deseado. Es de vital importancia que el seguimiento o monitoreo se realice como una parte integral del proceso, acordada con los responsables de la gestión, para que no sea solo una supervisión.

VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES

4. OBJETIVOS

4.1. OBJETIVO GENERAL

Realizar el seguimiento, monitoreo, verificación y control a la ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones educativas focalizadas del departamento de Casanare, mediante la evaluación en campo de las condiciones técnicas, sanitarias, nutricionales y operativas del servicio, con el fin de garantizar su prestación oportuna, continua, eficiente y bajo condiciones de calidad e inocuidad.

Lo anterior, en cumplimiento de las obligaciones contractuales establecidas en el Contrato de Prestación de Servicios No. Interno 2945 de 2025, ejecutado por la Unión Temporal PAE Casanare 2026, así como de los lineamientos técnicos definidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender, en el marco de la Resolución 0335 de 2021 y demás normatividad vigente aplicable al programa.

En este sentido, el objetivo se orienta a verificar el cumplimiento integral de los componentes del PAE, identificar hallazgos, riesgos y oportunidades de mejora en la operación, y generar insumos técnicos que permitan la toma de decisiones oportunas por parte de la interventoría, la supervisión y la Entidad Territorial Certificada, contribuyendo al fortalecimiento continuo del programa.

4.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Generar control sobre los hallazgos identificados mediante la formulación, implementación y seguimiento de planes de mejora, orientados a su subsanación oportuna y a la prevención de su recurrencia, garantizando la continuidad del servicio durante el calendario escolar.

- Identificar y consolidar acciones correctivas y preventivas que contribuyan al fortalecimiento de los estándares de calidad e inocuidad, la alimentación saludable y los mecanismos de participación ciudadana, en el marco de la operación del PAE en las modalidades de Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI).

- Verificar el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador en la prestación del servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas visitadas.

- Evaluar las condiciones de almacenamiento, manipulación, preparación y distribución de los alimentos, garantizando el cumplimiento de la normatividad sanitaria y los criterios de

inocuidad alimentaria.

- Realizar seguimiento a la calidad, cantidad y oportunidad de los complementos alimentarios suministrados a los estudiantes beneficiarios, conforme a los cupos registrados en el Sistema Integrado de Matrícula – SIMAT, los documentos técnicos de nutrición aprobados y los lineamientos vigentes del programa.

- Evaluar las condiciones de infraestructura, dotación y funcionamiento de los comedores y/o cocinas escolares, verificando su idoneidad para la adecuada prestación del servicio.

- Verificar el cumplimiento de los ciclos de menú, gramajes y calidad de los alimentos entregados, conforme a los lineamientos técnicos del Programa de Alimentación Escolar.

- Identificar novedades, hallazgos o situaciones que puedan afectar la prestación del servicio, generando las respectivas recomendaciones y requerimientos al operador.

- Brindar acompañamiento técnico y orientación al personal manipulador de alimentos, con el fin de fortalecer las buenas prácticas de manipulación y el adecuado desarrollo de la operación.
- Consolidar el registro documental y fotográfico de las condiciones evidenciadas durante las visitas, como soporte del seguimiento realizado por la interventoría.

5. METODOLOGÍA, ALCANCE Y CRITERIOS DE VERIFICACIÓN VISITAS TÉCNICAS DE SEGUIMIENTO, MONITOREO Y CONTROL A COMEDORES ESCOLARES – PAE

5.1. METODOLOGÍA DE LAS VISITAS TÉCNICAS DEL PAE

Las visitas técnicas de seguimiento, monitoreo y control a los comedores escolares se desarrollan mediante un proceso sistemático de verificación en campo, orientado a evaluar la correcta ejecución del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en las instituciones educativas priorizadas dentro del contrato objeto de interventoría.

La metodología adoptada garantiza trazabilidad, objetividad y soporte técnico en el proceso de verificación, permitiendo a la interventoría emitir conceptos fundamentados y generar alertas tempranas frente a riesgos en la operación del programa.

- **Planeación de la visita:**

Se realiza la programación de las instituciones educativas a visitar, priorizando aquellas ubicadas en zonas rurales, bajo la modalidad de atención preparada en sitio y ración industrializada. Para

ello se tienen en cuenta criterios como número de beneficiarios registrados en el SIMAT, antecedentes de hallazgos, alertas presentadas en la operación del programa y condiciones de accesibilidad al territorio.

- **Revisión documental previa:**

Antes de cada visita se revisa la información disponible relacionada con la institución educativa, incluyendo cupos asignados, modalidad de atención, ciclos de menú aprobados, registros de entrega de alimentos, reportes del operador y hallazgos identificados en visitas anteriores.

- **Ejecución de la visita en campo:**

Durante la visita se realiza la verificación directa del proceso de operación del servicio de alimentación escolar, evaluando aspectos técnicos, sanitarios, nutricionales y administrativos, tales como almacenamiento de alimentos, condiciones de preparación, cumplimiento de los ciclos de menú, entrega de raciones alimentarias, condiciones de infraestructura y funcionamiento del comedor escolar.

- **Registro de la información:**

Los resultados de la visita se documentan mediante formatos de verificación establecidos por la interventoría, registros fotográficos, actas de visita y demás soportes técnicos que evidencien las condiciones encontradas durante el seguimiento en campo.

- **Identificación de hallazgos y recomendaciones:**

Una vez realizada la verificación, se identifican hallazgos, observaciones y oportunidades de mejora, las cuales se comunican al operador del programa con el fin de que adopte las acciones correctivas correspondientes.

- **Seguimiento a compromisos y planes de mejora:**

La interventoría realiza seguimiento al cumplimiento de los compromisos adquiridos por el operador frente a los hallazgos detectados, verificando en visitas posteriores la implementación de las acciones correctivas y preventivas orientadas a garantizar la adecuada prestación del servicio.

5.2. ALCANCE DE LAS VISITAS DE INTERVENTORÍA

Las visitas técnicas realizadas por la interventoría tienen como alcance verificar en sitio el cumplimiento de las obligaciones contractuales del operador del Programa de Alimentación Escolar

(PAE), así como la correcta aplicación de los lineamientos técnicos, administrativos, nutricionales y sanitarios establecidos por la normatividad vigente.

En este sentido, las visitas permiten:

- Verificar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar en las instituciones educativas beneficiarias.
- Evaluar las condiciones de calidad, inocuidad y seguridad alimentaria en la preparación y distribución de los alimentos.
- Constatar la correspondencia entre los cupos asignados y los beneficiarios atendidos conforme a la información registrada en el SIMAT.
- Identificar posibles riesgos o situaciones que puedan afectar la continuidad o calidad del servicio.
- Verificar el cumplimiento de los ciclos de menú, gramajes establecidos y condiciones nutricionales definidas en los lineamientos del PAE.
- Evaluar las condiciones de infraestructura, dotación y funcionamiento de los comedores escolares.
- Promover el fortalecimiento de los mecanismos de participación ciudadana y control social a través de los Comités de Alimentación Escolar (CAE).
- Formular recomendaciones técnicas orientadas al mejoramiento continuo de la operación del programa.

5.3. CRITERIOS DE VERIFICACIÓN EN CAMPO PARA COMEDORES ESCOLARES

Durante las visitas técnicas se aplican criterios de verificación que permiten evaluar de manera integral la operación del Programa de Alimentación Escolar en cada institución educativa. Entre los principales aspectos evaluados se encuentran:

5.3.1 ASPECTOS ADMINISTRATIVOS

- Número de beneficiarios atendidos frente a los cupos asignados.
- Registro de asistencia de los estudiantes beneficiarios.
- Existencia de formatos de control y registros operativos del servicio.
- Funcionamiento del Comité de Alimentación Escolar (CAE).

5.3.2 CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS

- Organización y rotación de alimentos bajo el principio PEPS (primeras entradas, primeras salidas).
- Condiciones de higiene, ventilación y protección contra plagas.

- Separación adecuada de alimentos crudos y preparados.
- Estado de conservación de los productos alimenticios.

5.3.3 CONDICIONES DE PREPARACIÓN DE ALIMENTOS

- Cumplimiento de buenas prácticas de manipulación de alimentos.
- Uso adecuado de utensilios y equipos de cocina.
- Condiciones de limpieza y desinfección de las áreas de preparación.
- Uso de elementos de protección personal por parte de las manipuladoras de alimentos.

5.3.4 CUMPLIMIENTO DE LOS CICLOS DE MENÚ

- Preparaciones acordes con el ciclo de menú aprobado.
- Cumplimiento de los gramajes establecidos para cada ración.
- Calidad y frescura de los alimentos utilizados.
- Aceptación de las preparaciones por parte de los estudiantes beneficiarios.

5.3.5 CONDICIONES DEL COMEDOR ESCOLAR

- Estado de las instalaciones del comedor.
- Condiciones de limpieza y desinfección.
- Disponibilidad de mesas, sillas y utensilios adecuados.
- Condiciones de acceso al agua potable para consumo y preparación de alimentos.

5.3.6 ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS

- Verificación de la entrega efectiva de las raciones alimentarias.
- Correspondencia entre el número de raciones preparadas y los estudiantes atendidos.
- Condiciones de distribución y consumo de los alimentos.

6. ANEXO TÉCNICO

LISTA DE CHEQUEO PARA VISITAS A COMEDORES ESCOLARES – PAE

Tabla 1. Formatos para visitas de seguimiento, monitoreo y control del PAE.

MODALIDAD DE ATENCIÓN	FORMATO ESTABLECIDO
Ración preparada en sitio	*Formato de condiciones de operación modalidad ración preparada en sitio. *Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad ración preparada en sitio. *Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad ración preparada en sitio.

Así bien, en lo referente a los parámetros calificables durante las visitas de campo de interventoría, se establecieron diferentes aspectos a verificar en las Instituciones Educativas conforme a cada modalidad del PAE (*Ver Tabla No. 2*). En consecuencia, para el análisis de resultados se tuvo en cuenta seis (6) enfoques técnicos para la modalidad Ración (PS) y cuatro (4) para la Ración (RI), los cuales se desglosan en ítems específicos para cada modalidad, desde la *Tabla No. 3* a la *Tabla No. 7*.

Tabla 2. Aspectos a evaluar en la verificación del PAE según modalidad de servicio

ITEM	ASPECTOS A VERIFICAR SEGÚN EL TIPO DE MODALIDAD DE SERVICIO	
	MODALIDAD RACIÓN PREPARADA EN SITIO - PS	MODALIDAD RACIÓN INDUSTRIALIZADA - RI
I	CONDICIONES DE SANEAMIENTO	PERSONAL MANIPULADOR
II	PERSONAL MANIPULADOR	CONDICIONES DE TRANSPORTE Y RECEPCION
III	CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	PARTICIPACIÓN CIUDADANA
IV	CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN	OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO
V	PARTICIPACIÓN CIUDADANA	-
VI	OBLIGACIONES CONTRACTUALES: VERIFICACION DE IMPLEMENTOS DE ASEO	-

6.1. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO

Tabla 3. Formato de condiciones de operación modalidad (RPS)

Condiciones higiénico-sanitarias	
Plan de saneamiento	
Programa de Limpieza y Desinfección	
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.

4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.
Control de plagas	
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación:
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.
13	Los registros del programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.
Abastecimiento de agua	
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (aéreo y/o subterráneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).
Personal manipulador	
16	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.
17	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.
Almacenamiento	

20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.					
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.					
22	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.					
23	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.					
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.					
Preparación, ensamble y distribución						
25	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.					
26	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.					
27	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.					
28	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.					
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.					
30	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.					
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad					
Participación ciudadana						
32	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)					
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.					
Verificación de implementos de aseo						
34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.					
Verificación técnica adicional (no se correlaciona con el porcentaje de cumplimiento)						
Califique según nivel de cumplimiento: SI (X) - No (X) y registre la observación cuando se encuentre cumplimiento.		**Calificación**				**OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)**
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO		
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima	SI		NO		

	(Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).					
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					

Tabla 4. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RPS).

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.
4	Cepillo plástico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.
5	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).
12	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)
13	Una bolsa para basura, plástica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)
14	Una bolsa para basura, plástica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)
15	Par de guantes domésticos de caucho (Dos pares por manipuladora)
16	Rollo de papel higiénico triple hoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)

Tabla 5. Formato de requerimientos alimentarios y nutricionales modalidad (RPS).

Cumplimiento de la minuta patrón	
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.
2	El menú del día es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada.
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparación.

11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.

6.1. ASPECTOS TÉCNICOS DE LA VERIFICACION PARA LA MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA

Tabla 6. Formato de condiciones de operación modalidad (RI)

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

	fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)
20	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.

Tabla 7. Formato de control de entrega de insumos e implementos de aseo modalidad (RI)

Insumos e implementos de aseo	
1	Escoba plástica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.
3	Recogedor de basuras plástico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.
4	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)
5	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)
6	Una bolsa para basura, plástica color negro de 70 cm x 100 cm (Ocho bolsas mensuales por cada unidad aplicativa)

Finalmente, resulta preciso aclarar, que todos los parámetros anteriores, fueron calificados mediante criterios de estudio: (1) cumple, (0) no cumple, (NA) no aplica y (NO) no observado, para ser totalizados y comparados según parámetros dados por la UApA, relacionados en la *Tabla No. 8.*

Tabla 8. Puntos de corte para calificación de visitas – UApA.

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

La información obtenida de las visitas de campo, es notificada mediante correo electrónico interventoriaesgpae@gmail.com, con cortes semanales de visitas técnicas, con oficio remisorio, relacionando cada una de las visitas y el respectivo escáner de las mismas; de igual manera, se hace el envío de la matriz en Excel donde se relacionan los hallazgos encontrados en las visitas y que requieren de plan de mejora.

El presente análisis determina el porcentaje de cumplimiento de los aspectos técnicos en la operación del PAE; sin embargo, para abordar los resultados encontrados en las visitas de seguimiento, monitoreo y control, es ineludible citar aquellas variables que la firma consultora consideró como no calificables dentro de la clasificación de N.A (No Aplica) y/o N.O (No observado), conforme a la estructura de costos de la etapa precontractual o dada la inexistencia en infraestructura especifica en las unidades aplicativas. Para contextualizar el argumento anterior, se citan las variables en las que se tuvieron consideraciones especificas:

- Variable # 5 (Relacionadas con la existencia de sistemas de extracción, su mantenimiento y registros): Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera sistema de extracción.
- Variable # 14 (Relacionadas con la existencia de trampa de grasas, su mantenimiento y registros de control): Se evaluó solo en los casos en donde se tuviera trampa de grasa; no obstante, se determinó la inexistencia de este insumo en todas las unidades aplicativas evaluadas.
- Variable # 25 y 34 (Relacionadas con el monitoreo, registro e instrumentos de medición de

temperatura): Solo se evaluó en los casos en que la unidad aplicativa tuviera sistemas de control y monitoreo de temperatura.

- Variable # 37 (Relacionada con la entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida - Formato anexo check list elementos de aseo): Se determinó un 100% de cumplimiento cuando la variable obtuviera uno (1), de lo contrario reportó cero (0) por presentar faltantes que surtieron un plan de mejora y reposición respectiva.

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

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

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

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

7. RESULTADOS DE LA VERIFICACIÓN DE ASPECTOS TÉCNICOS

7.1 CONSOLIDADO DE VISITAS TÉCNICAS

El seguimiento, monitoreo y control del servicio de alimentación escolar constituye un proceso técnico y sistemático, orientado a evaluar el cumplimiento de las especificaciones contractuales, así como de los lineamientos técnicos y administrativos establecidos para el Programa de Alimentación Escolar – PAE. Este proceso se fundamenta en la verificación en campo y el análisis

de información, con el propósito de identificar hallazgos, determinar oportunidades de mejora y generar alertas tempranas que permitan fortalecer la calidad y eficiencia del programa.

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

Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de julio de 2026, se realizaron un total de ciento catorce (114) visitas de interventoría, que incluyeron actividades de verificación en las modalidades de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI), así como visitas de infraestructura, seguimiento a SPQRS, atención a requerimientos de los Comités de Alimentación Escolar (CAE) seguimiento Estrategia de vida saludable, Visitas Sedes administrativas y/o Bodegas y otras acciones complementarias de control.

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

En consecuencia, durante el periodo evaluado se efectuaron cuarenta y nueve (49) visitas a la modalidad RPS y cuatro (4) a la modalidad RI. Asimismo, se realizaron treinta y ocho (38) verificaciones de infraestructura (comedores, áreas de preparación y almacenamiento), seis (6) actividad relacionada con actas de reunión, seguimiento a SPQRS, nueve (9) seguimientos al CAE, tres (3) a la estrategia de hábitos y estilos de vida saludable y cinco (5) Visitas Sedes administrativas y/o Bodegas. Estas acciones permitieron evaluar de manera integral la operación del programa en las diferentes unidades aplicativas del departamento.

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

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

Tabla 9. Visitas realizadas en el periodo del 01 al 31 de julio de 2026.

TIPO DE VISITA DE INTERVENTORÍA	NÚMERO DE VISITAS REALIZADAS DEL 01 AL 31 DE JULIO DE 2026
Seguimiento modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS)	49
Seguimiento modalidad Ración Industrializada	4
Verificación de infraestructura (comedores, áreas de preparación y almacenamiento)	38
Seguimiento a SPQRS y/o Actas de reunión	6
Visitas de atención a requerimientos Comités de Alimentación Escolar (CAE)	9
Seguimiento estrategia de hábitos y estilos de vida saludable	3
Visitas Sedes administrativas y/o Bodegas	5
Total, visitas del 01 al 31 de julio de 2026	114

Para efectos del presente informe, se analizarán los resultados obtenidos en las visitas técnicas realizadas a las modalidades de atención Ración Preparada en Sitio (RPS) y Ración Industrializada (RI). Estas se presentan en orden cronológico. Durante el periodo evaluado, se efectuó un total de ciento catorce (114) visitas, las cuales se relacionan a continuación:

Tabla 10. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo del 01 al 31 de julio de 2026 - modalidad (RPS)

ITEM	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[3]
1	6/07/2026	TAMARA	VICTOR GOMEZ CORREDOR	VICTOR GOMEZ CORREDOR	96,67%	MUY BUENO	PS
2	7/07/2026	MANI	GAVIOTAS	BRISAS DEL CUSIANA	100,00%	MUY BUENO	PS
3	7/07/2026	MANI	GAVIOTA	ONESIMO ADAN SOLER	80,65%	ACEPTABLE	PS
4	7/07/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	ROJAS PINILLA	92,31%	BUENO	PS
5	7/07/2026	NUNCHIA	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑO	96,67%	MUY BUENO	PS
6	7/07/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	PRINCIPAL	100,00%	MUY BUENO	PS
7	7/07/2026	MANI	GAVIOTA	PRINCIPAL	100,00%	MUY BUENO	PS

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
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 TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01
		FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 6	PERIODO: DEL 01 AL 31 DE JULIO DE 2026	

ITEM	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[1]
8	8/07/2026	PORE	ANTONIO NARIÑO	ANTONIO NARIÑI-PRINCIPAL	100,00%	MUY BUENO	PS
9	8/07/2026	PORE	EL BANCO	EL BANCO	93,55%	BUENO	PS
10	8/07/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	JOSE DE SUCRE	100,00%	MUY BUENO	PS
11	9/07/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	PRINCIPAL	96,67%	MUY BUENO	PS
12	9/07/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	UNETE	66,67%	DEFICIENTE	PS
13	9/07/2026	OROCUE	EL ALGARROBO	PRINCIPAL	100,00%	MUY BUENO	PS
14	14/07/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SIRIVANA	100,00%	MUY BUENO	PS
15	14/07/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	COREA	96,67%	MUY BUENO	PS
16	14/07/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	LAS GUACHARACAS	96,55%	MUY BUENO	PS
17	14/07/2026	SAN LUIS DE PALENQUE	TECNICO FRANCISCO LUCEA	EL SOCORRO	96,15%	MUY BUENO	PS
18	14/07/2026	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	92,59%	BUENO	PS
19	14/07/2026	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	79,31%	ACEPTABLE	PS
20	15/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	RAMON NONATO PEREZ	100,00%	MUY BUENO	PS
21	15/07/2026	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	DIVINO NIÑO	100,00%	MUY BUENO	PS
22	15/07/2026	TRINIDAD	POZO PETROLERO	POZO PETROLERO-PRINCIPAL	100,00%	MUY BUENO	PS
23	15/07/2026	TRINIDAD	POZO PETROLERO	EL PALITO	85,19%	BUENO	PS
24	15/07/2026	HATO COROZAL	SIMÓN BOLIVAR	ROSA BLANCA	90,00%	BUENO	PS
25	15/07/2026	HATO COROZAL	SIMÓN BOLIVAR	LUZ DE ORIENTE	96,30%	MUY BUENO	PS
26	15/07/2026	HATO COROZAL	HORACIO PERDOMO	HORACIO PERDOMO	96,55%	MUY BUENO	PS
27	16/07/2026	HATO COROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	EL CEDRAL	100,00%	MUY BUENO	PS

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
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 TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 6	PERIODO: DEL 01 AL 31 DE JULIO DE 2026	

ITEM	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[3]
28	16/07/2026	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	86,21%	BUENO	PS
29	17/07/2026	TRINIDAD	RAFAEL GARCÍA HERREROS	RAFAEL GARCÍA HERREROS	88,46%	BUENO	PS
30	22/07/2026	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZON	96,55%	MUY BUENO	PS
31	22/07/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA	81,25%	ACEPTABLE	PS
32	22/07/2026	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LUIS CARLOS GALAN	89,29%	BUENO	PS
33	22/07/2026	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEON	ROBERT KENEDY	100,00%	MUY BUENO	PS
34	22/07/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	88,89%	BUENO	PS
35	23/07/2026	TAURAMENA	CRIET	CAMILO TORRES	74,07%	ACEPTABLE	PS
36	23/07/2026	TAURAMENA	CRIET	HENRY GARCIA BOHORQUEZ	80,77%	ACEPTABLE	PS
37	23/07/2026	MANI	CRIET	VIGIA TROMPILLOS	92,00%	BUENO	PS
38	27/07/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	EL TRIUNFO	80,77%	ACEPTABLE	PS
39	27/07/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	SAN IGNACIA	84,85%	ACEPTABLE	PS
40	28/07/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROLLO	BOTUERA BAJA	88,46%	BUENO	PS
41	28/07/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PLANADAS	96,67%	MUY BUENO	PS
42	28/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	NUESTRO SEÑORA DEL CARMEN	96,88%	MUY BUENO	PS
43	28/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	LA UNION	100,00%	MUY BUENO	PS

ITEM	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[2]
44	28/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	LAS MERCEDES	93,55%	BUENO	PS
45	29/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	SANTA MARIA	96,30%	MUY BUENO	PS
46	29/07/2026	HATO COROZAL	ANTONIO MARTINEZ DELGADO	EL PORVENIR	74,07%	ACEPTABLE	PS
47	30/07/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	CAMILO TORRES	100,00%	MUY BUENO	PS
48	30/07/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	JOSE DE SUCRE	96,30%	MUY BUENO	PS
49	30/07/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL BORAL	90,00%	BUENO	PS

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

Tabla 11. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de verificación de aspectos técnicos y nutricionales durante el periodo del 01 al 31 de julio de 2026 modalidad (RI)

ITEM	FECHA DE LA VIISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	% A. T1	CONCEPTO A. T	PAE[2]
1	6/07/2026	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOSE	100,00%	Muy bueno	RI
2	6/07/2026	PAZ DE ARIPORO	JUAN JOSE RENDON	LUIS CARLOS GALAN	92,86%	Bueno	RI
3	6/07/2026	PAZ DE ARIPORO	JUAN JOSE RONDON	GETULIO VARGAS	87,50%	Bueno	RI
4	28/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	CASA ROJA	84,62%	Aceptable	RI

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

Tabla 12. Consolidado de visitas realizadas mediante acta de reunión durante el periodo del 01 al 31 de julio de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No	FECHA DE VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE	PAE[1]
1	14/07/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	SEDES ANEXAS	PS
2	14/07/2026	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	PRINCIPAL	PS
3	14/07/2026	SAN LUIS DE PALENQUE	FRANCISCO LUCEA	SEDES ANEXAS	PS
4	14/07/2026	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOSE	PS
5	15/07/2026	TRINIDAD	TECNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SEDES ANEXAS	PS
6	16/07/2026	HATOCOROZAL	LUIS HERNANDEZ VARGAS	PRINCIPAL	PS

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

Tabla 13. Consolidado de visitas realizadas mediante actas de Verificación de infraestructura (comedores, áreas de preparación y almacenamiento) durante el periodo del 01 al 31 de julio de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
1.	6/07/2026	PAZ DE ARIPORO	JUAN JOSE RONDON	GETULIO VARGAS	96,58%	FAVORABLE
2.	6/07/2026	TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	SAN JOSE	75,44%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
3.	7/07/2026	NUNCHIA	SALVADOR CAMACHO ROLDAN	LA VIRGEN	77,78%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
4.	8/07/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	JOSE DE SUCRE	62,86%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
5.	14/07/2026	NUNCHIA	EL PRETEXTO	SAN NICOLAS DE SIRIVANA	70,94%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
6.	14/07/2026	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL PALMAR DEL PAUTO	65,28%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
7.	14/07/2026	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	80,42%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
8.	15/07/2026	HATO COROZAL	HATO COROZAL	LUZ DEL ORIENTE	67,13%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
9.	15/07/2026	TRINIDAD	POZO PETROLERO	EL PALITO	70,48%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
10.	16/07/2026	HATO COROZAL	LUIS HERNÁNDEZ VARGAS	EL CEDRAL	64,04%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

	CONTRATO DE CONSULTORÍA PROCESO N.º SECOP II CAS-OAJ-CMA-015-2025 Y 0351 DE 2026	CÓDIGO: PAECASANARE-ESG
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 TÉCNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2021, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE"	VERSIÓN: 01 FECHA: 19/01/2026
INFORME DE AVANCE No. 6	PERIODO: DEL 01 AL 31 DE JULIO DE 2026	

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
11.	16/07/2026	PAZ DE ARIPORO	TECNICO EL PALMAR	PRINCIPAL	89,74%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
12.	16/07/2026	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	MANDARINOS	77,92%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
13.	16/07/2026	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	JUAN JOSE RONDON	61,40%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
14.	16/07/2026	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	LA MORITA	69,23%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
15.	16/07/2026	TRINIDAD	CAMPESTRE BRISAS DEL PAUTO	EL TORO	49,51%	DESFAVORABLE
16.	17/07/2026	TRINIDAD	RAFAEL GARCIA HERREROS	RAFAEL GARCIA HERREROS-PRINCIPAL	81,98%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
17.	17/07/2026	TRINIDAD	TÉCNICO INTEGRADO DE TRINIDAD	DIVINO NIÑO	95,00%	FAVORABLE
18.	17/07/2026	MANI	JERSUS BERNAL PINZON	TRAVESURAS INFANTILES	90,00%	FAVORABLE
19.	22/07/2026	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	LUIS CARLOS GALAN	62,04%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
20.	22/07/2026	CHAMEZA	JOSE ANTONIO GALAN	SAGRADO CORAZÓN DE JESÚS	59,52%	DESFAVORABLE
21.	22/07/2026	MANI	LUIS ENRIQUE BARON LEAL	ROBERTH KENEDY	65,79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
22.	22/07/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZON	SANTA CECILIA	59,05%	DESFAVORABLE
23.	22/07/2026	MANI	JESUS BERNAL PINZON	MUNDO NUEVO	89,17%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
24.	23/07/2026	TAURAMENA	CRIET	CAMILO TORRES	74,36%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
25.	23/07/2026	TAURAMENA	CRIET	HENRY GARCIA BOHORQUEZ	73,08%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

ITEM	FECHA VISITA	MUNICIPIO	INSTITUCION EDUCATIVA	SEDE	PORCENTAJE CUMPLIMIENTO	CONCEPTO
26.	27/07/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	EL TRIUNFO	76,67%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
27.	27/07/2026	AGUAZUL	CUPIAGUA	SAN IGNACIA	65,79%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
28.	28/07/2026	SABANALARGA	MANUEL ELKIN PATARROYO	BOTIJERA BAJA	67,52%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
29.	28/07/2026	SABANALARGA	JORGE ELIECER GAITAN	PLANADAS	60,65%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
30.	28/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	CASA ROJA	63,73%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
31.	28/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	LAS MERCEDES	67,59%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
32.	28/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	LA UNION	62,04%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
33.	28/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	NUESTRA SEÑORA DEL CARMEN	65,74%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
34.	29/07/2026	HATO COROZAL	SIMON BOLIVAR	SANTA MARÍA	62,96%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
35.	29/07/2026	HATO COROZAL	ANTÓNIO MARTINEZ DELGADO	EL PORVENIR	62,96%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
36.	30/07/2026	PAZ DE ARIPORO	ITENCA	EL BORAL	70,51%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
37.	30/07/2026	MANI	SAN JOSE DE LA POYATA	SAN JOSE DE LA POYATA	72,22%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS
38.	30/07/2026	PAZ DE ARIPORO	IETENCA	CAMILO TORRES RESTREPO.	66,67%	FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS

Tabla 14. Consolidado de visitas realizadas mediante Visitas de atención a requerimientos Comités de Alimentación Escolar (CAE) durante el periodo del 01 al 31 de julio de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

CAE	FECHA	LUGAR
1	03/07/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MIRALINDO OROCUE CASANARE
2	03/07/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO MARTINEZ DELGADO SEDES CASANARITO, SAN FRANCISCO, FRANCISCO DE PAULA SANTANDER HATOCOROZAL
3	03/07/2026	INSTITUCION EDUCATIVA GAVIOTAS SEDE PRINCIPAL MANI CASANARE

4	03/07/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO SEDES ANEXAS NUNCHIA CASANARE
5	03/07/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EZEQUIEL MORENO Y DIAZ VILLANUEVA CASANARE
6	03/07/2026	INSTITUCION EDUCATIVA FRANCISCO LUCEA SEDE CABUYARO, LA NEVERA, LLA VICTORIA, LA VENTUROSA Y SANTA ANA TRINIDAD CASANARE
7	03/07/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SALVADOR CAMACHO ROLDÁN SEDES ANEXAS NUNCHIA CASANARE
8	15/07/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANTONIO NARIÑO SEDES SANTA MARTA, BELLAVISTA, MIRALINDO, BRISAS DEL PAUTO, JORGE ELIECER GAITAN Y SAN RAFAEL PORE CASANARE
9	30/07/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSE DE LA POYATA SEDE PRINCIPAL, LIMONAY Y SAN JOAQUIN DE GARIBAY MANI CASANARE

Tabla 15. Consolidado de visitas de Seguimiento estrategia de hábitos y estilos de vida saludable durante el periodo del 01 al 31 de julio de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

ITEM	FECHA	LUGAR
1	10/07/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL ALGARROBO SEDE PRINCIPAL OROCUE CASANARE
2	10/07/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CUSIANA SEDE PRINCIPAL TAURAMENA CASANARE
3	12/07/2026	INSTITUCIÓN EDUCATIVA EL CUSIANA SEDE EL IQUIA TAURAMENA CASANARE

Tabla 16. Consolidado de Visitas Sedes administrativas y/o Bodegas durante el periodo del 01 al 31 de julio de 2026 - modalidad (RPS) y modalidad (RI)

No.		MES DE JULIO DE 2026					
	No DE VISITAS	1	2	3	4	5	PORCENTAJE PROMEDIO
	FECHA	03/07/2026	10/07/2026	17/07/2026	24/07/2026	31/07/2026	
	CONCEPTO	MUY BUENO	MUY BUENO	MUY BUENO	MUY BUENO	MUY BUENO	
1	OPERADOR UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	100.00%	96.80%	96.80%	100.00%	100.00%	98.72%

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

7.2 CONSOLIDADO DEL CUMPLIMIENTO DE ASPECTOS TÉCNICOS

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

En este contexto, se expone la evaluación de la operación correspondiente al periodo comprendido entre el 01 y el 31 de julio de 2026 del Programa de Alimentación Escolar – PAE, ejecutado por el operador Unión Temporal PAE Casanare 2026, en el marco del Contrato de Prestación de Servicios No. 2945 de 2025.

Ilustración 1. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.



Nota: Se precisa que, durante las actividades de verificación en campo, se evaluaron las condiciones en el marco del cumplimiento de la normatividad aplicable al Programa de Alimentación Escolar –

PAE (Resolución 00335 de 2021). Dichas verificaciones se complementaron con el seguimiento realizado en la bodega de almacenamiento, donde se efectuó el acopio de la materia prima requerida para la operación del programa. En este espacio, adicionalmente, se evaluó la trazabilidad de los productos conforme al plan de rutas establecido y a las condiciones del

transporte de alimentos.

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

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

Ilustración 2. Cumplimiento de aspectos nutricionales para la modalidad (RPS) durante la ejecución del del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.



Ilustración 3. Calificación de aspectos técnicos para la modalidad (RPS) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.

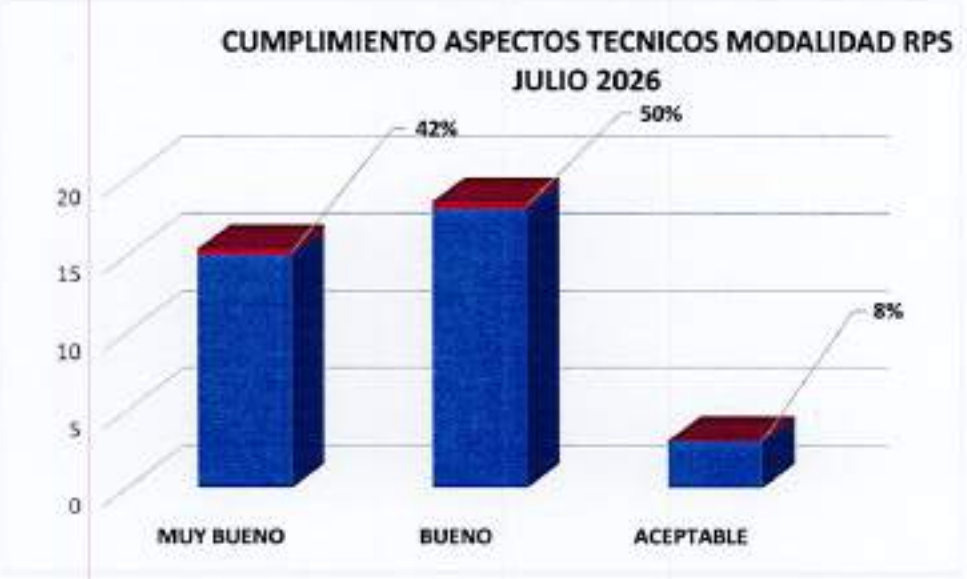


Ilustración 4. Calificación de aspectos técnicos para la modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.

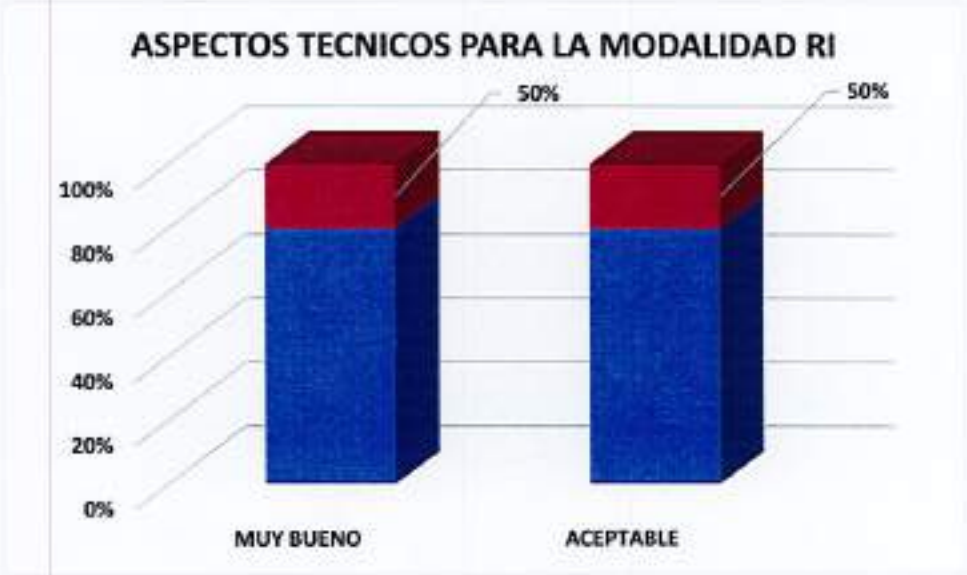
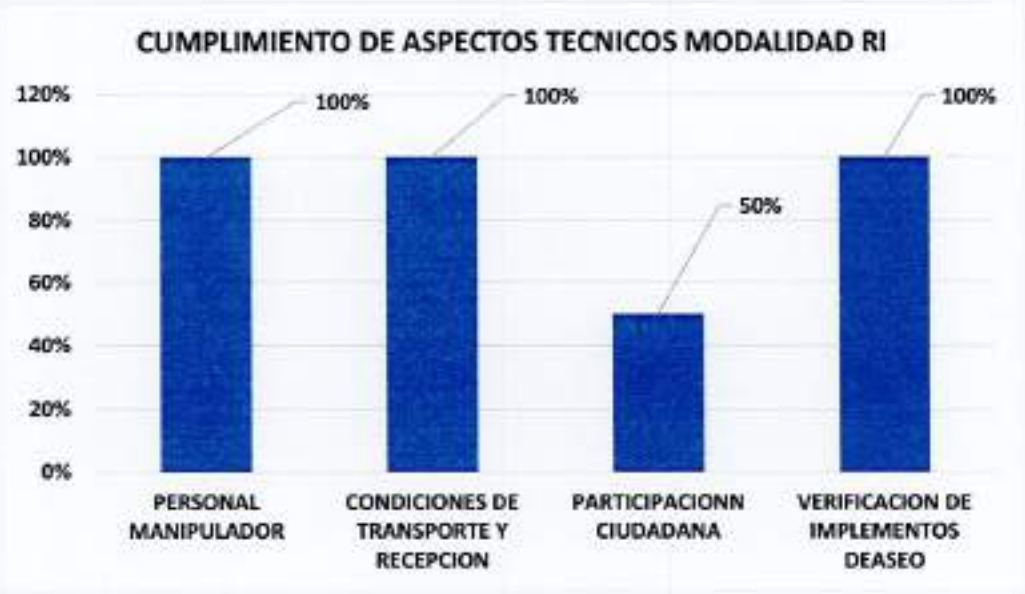


Ilustración 5. Cumplimiento de aspectos técnicos en la operación del PAE modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.



8. ANÁLISIS DE RESULTADOS

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

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

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

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

tabla de descuentos adoptada, donde:

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

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

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

Tabla 14. Análisis de aspectos evaluados en la verificación de la modalidad (RPS) y modalidad (RI) durante la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025 comprendida del 01 al 31 de julio de 2026.

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
I. ASPECTOS TÉCNICOS	
CONDICIONES DE SANEAMIENTO:	**Porcentaje de cumplimiento: 91%** Conforme a las obligaciones contractuales, el Operador PAE implementó un Plan de Saneamiento Básico - PSB en cada comedor escolar acorde con lo establecido en la *Resolución 2674 de 2013* del Ministerio de Salud y Protección Social, el cual contó con la revisión y aprobación por parte del equipo de supervisión del PAE durante la fase preoperativa. Esta documentación incluyó: Objetivos; Alcance; Definiciones; Generalidades; Marco Legal; Procedimientos, Registros y Responsables para los siguientes programas: Programa de limpieza y desinfección, Programa de control de plagas, Programa de residuos sólidos y líquidos, Programa de Abastecimiento de agua potable. Respecto a la implementación de estos soportes, el operador **"UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026"** obtuvo un 91% de cumplimiento en las condiciones de saneamiento durante la ejecución correspondiente al periodo del 01 al 31 de julio de 2026, determinando una categorización dentro del rango **"Bueno".** En este sentido, las verificaciones realizadas por el equipo interventor durante el mes de operación identificaron no conformidades en la implementación de los procedimientos de control, relacionadas con deficiencias tanto a nivel documental (registro de las actividades de los programas anexos al plan de saneamiento), e igualmente requerimientos de acciones de mejora en el

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	ámbito de prácticas de limpieza y desinfección en áreas o superficies. De acuerdo a los resultados obtenidos frente a los soportes físicos, se continuaron presentando situaciones en donde se hallaba la ausencia o el mal diligenciamiento de los formatos, razón por la cual surgieron requerimientos de acción de mejora. Particularmente y según los resultados, estas acciones se puntualizaron para: las operaciones de limpieza y desinfección de áreas, superficies, seguimiento a los registros semanales de control integrado de plagas, así como la publicación de los protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. Finalmente, cabe precisar que existieron dos aspectos inmersos en el plan de saneamiento en los cuales la interventoría se centró en validar el cumplimiento contractual establecido por medio de los estudios previos y la propuesta económica. Tales aspectos estuvieron relacionados con las actividades de "fumigación de comedores escolares y la limpieza de tanques de almacenamiento aéreos y/o subterráneos", componentes en las cuales se efectuó un seguimiento específico al cronograma de operaciones, en donde el operador **"UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026",** estableció las fechas de ejecución correspondientes a cada municipio donde se desarrolla el PAE. Por lo tanto, y dada su relevancia, los aspectos fundamentales del plan de saneamiento básico mencionados anteriormente, serán objeto de análisis pormenorizado, abordando cada uno de los resultados clave del periodo de análisis.
PERSONAL MANIPULADOR:	**Porcentaje de cumplimiento: 84%** Durante el periodo evaluado, el componente de personal manipulador del operador UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 alcanzó un nivel de cumplimiento del 84%, clasificándose en categoría Muy bueno, lo cual evidencia la implementación y control de los procesos asociados a la manipulación de alimentos. El análisis técnico permitió identificar como principal causa del bajo desempeño la ausencia de soportes de capacitación en educación sanitaria (ítems 03, 06 y 09), así como la falta de diligenciamiento de los registros correspondientes al Plan de Saneamiento Básico, especialmente en las actividades de limpieza y desinfección de áreas, menaje y tanques de almacenamiento de agua. Esta situación fue reiterativa en seis (6) visitas de campo, evidenciando fallas en la cultura de registro, control operativo y seguimiento interno por parte del operador. En atención a lo anterior, se requiere que el operador implemente de manera

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	inmediata un plan de acción correctiva que contemple el fortalecimiento de las competencias del personal manipulador mediante jornadas de capacitación debidamente soportadas, así como la implementación obligatoria y continua del diligenciamiento de los formatos del Plan de Saneamiento Básico en cada punto de atención. De igual manera, deberá establecer mecanismos efectivos de supervisión y control interno que garanticen la trazabilidad de las actividades ejecutadas y eviten la reincidencia de los hallazgos. El operador contará con un plazo máximo de ocho (8) días calendario para subsanar los incumplimientos identificados y deberá remitir a la interventoría un informe con las evidencias correspondientes y el plan de mejora realizado. Se espera que, con la implementación de estas acciones, se logre un nivel de cumplimiento superior en el componente evaluado. De la misma manera, se determinaron observaciones no favorables para el ítem 15, toda vez que en tres (3) instituciones educativas no se evidenció la existencia de soportes técnicos en medio físico relacionados con la ejecución de la actividad de limpieza y desinfección periódica de los tanques de almacenamiento de agua, conforme al cronograma establecido. Así mismo, no se encontraron registros que den cuenta de la realización de dicha actividad, ni certificaciones emitidas por empresa autorizada, lo cual limita la verificación de su cumplimiento y representa una debilidad en la trazabilidad y control sanitario del proceso. En consecuencia, se requiere al operador implementar de manera inmediata acciones correctivas orientadas a garantizar la ejecución oportuna de dicha actividad, el cumplimiento del cronograma establecido y la disponibilidad de los soportes técnicos correspondientes, incluyendo registros diligenciados y certificaciones emitidas por empresa competente. Así mismo, deberá fortalecer los mecanismos de control y archivo documental en cada institución educativa, con el fin de asegurar la trazabilidad de las actividades ejecutadas y evitar la recurrencia de los hallazgos identificados. Para lo anterior, el operador contará con un plazo máximo de ocho (8) días calendario para la subsanación y deberá remitir a la interventoría las evidencias que soporten el cumplimiento. Finalmente, se encontraron mejoras para el ítem 17, orientado a la verificación de la existencia y/o adecuado uso de la dotación reglamentaria para las actividades de manipulación de alimentos en las diferentes sedes educativas. Esta situación evidencia incumplimientos asociados a la disponibilidad y uso correcto de elementos como uniformes, gorros, tapabocas y demás implementos requeridos, lo cual incide directamente en las condiciones de

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	higiene e inocuidad del servicio. En consecuencia, se requiere al operador dar continuidad y fortalecer la implementación de acciones correctivas orientadas a garantizar la dotación completa del personal manipulador en cada punto de atención, así como el uso permanente, adecuado y en condiciones óptimas durante la operación del servicio. De igual manera, deberá robustecer los mecanismos de supervisión y control interno, a fin de verificar en campo el cumplimiento de este requisito, asegurando la generación y conservación de evidencia documental y/o fotográfica que permita su trazabilidad. El operador contará con un plazo máximo de ocho (8) días calendario para subsanar los hallazgos identificados, término dentro del cual deberá remitir a la interventoría el correspondiente informe, acompañado de los soportes que acrediten el cumplimiento efectivo de las acciones implementadas.
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	**Porcentaje de cumplimiento: 98%** La evaluación del presente ítem en el marco de la operación del PAE por parte del operador **"UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026"** evidenció, para el periodo analizado, un nivel de cumplimiento del 98%, clasificándose en el rango de desempeño "Muy Bueno", lo cual refleja una adecuada implementación de los criterios técnicos evaluados. Se resalta el comportamiento favorable del ítem 24, relacionado con el cumplimiento de la Resolución 5109 de 2005 del Ministerio de la Protección Social, dado que el rotulado y el estado de los alimentos y víveres verificados cumplieron con los requisitos normativos vigentes, manteniendo condiciones óptimas de calidad e inocuidad. No obstante, se requiere al operador dar continuidad y fortalecer la implementación de acciones correctivas orientadas a garantizar la correcta identificación, separación y almacenamiento de la materia prima no conforme, mediante la disposición de áreas delimitadas y señalizadas, así como el fortalecimiento de los mecanismos de control interno. El operador deberá remitir a la interventoría las evidencias que soporten la implementación de estas acciones, con el fin de asegurar la trazabilidad y evitar la recurrencia del hallazgo.
PREPARACIÓN, ENSAMBLE Y DISTRIBUCIÓN	**Porcentaje de cumplimiento: 96%** Para el periodo analizado, se alcanzó un nivel de cumplimiento del 96%,

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	clasificándose en rango **"Muy Bueno"**. No obstante, la calificación se vio afectada por hallazgos asociados al Numeral 30, relacionados con deficiencias en el mantenimiento de los equipos utilizados en los comedores escolares. En consecuencia, se generaron ocho (8) solicitudes de mejora orientadas al mantenimiento preventivo y/o correctivo de equipos como neveras, estufas, licuadoras y ollas a presión, evidenciando debilidades en su gestión y funcionalidad. Así mismo, se identificaron equipos en condición de obsolescencia, cuya responsabilidad de reposición recae en la Entidad Territorial Certificada (ETC), conforme al Decreto 1852 de 2015. Por lo anterior, se requiere al operador fortalecer la gestión de mantenimiento preventivo y correctivo, garantizando el adecuado funcionamiento, conservación y disponibilidad de los equipos necesarios para la operación del servicio. De igual manera, se insta a la ETC a adelantar de manera oportuna las gestiones administrativas y presupuestales requeridas para la reposición de los equipos que presenten deterioro, obsolescencia o falla, con el fin de asegurar la continuidad del servicio bajo condiciones de calidad e inocuidad.
PARTICIPACIÓN CIUDADANA (PUBLICACIONES)	**Porcentaje de cumplimiento: 100%** El análisis específico de este aspecto técnico, permite evidenciar las acciones enfocadas al cumplimiento relacionado con la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025, en las unidades aplicativas priorizadas para la modalidad ración Preparada en sitio - PS (Numerales 32 y 33) y modalidad Ración Industrializada - RI (Numerales 19 y 20). En este sentido, se resalta que, frente al mecanismo de Participación Ciudadana, del operador **"UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026"** continuó presentando un resultado categorizado en el rango de calificación "Muy bueno" durante el mes de ejecución para la modalidad de atención ración Preparada en sitio - PS, destacando la obtención de un cumplimiento de 100%. En consecuencia, para el periodo evaluado no se generaron solicitudes de mejora orientadas a la publicación de la ficha técnica del PAE y del ciclo de menú autorizado para la ejecución del Contrato No. 2945 de 2025, determinando un cumplimiento del 100% "Muy Bueno" Frente a los resultados obtenidos para la modalidad de atención Ración Industrializada - RI, se determinó igualmente un cumplimiento del 100% "Muy Bueno", frente al mes de ejecución.
VERIFICACION DE	**Porcentaje de cumplimiento: 100%**

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
IMPLEMENTOS DE ASEO	El cumplimiento de este aspecto técnico se relaciona con la entrega de insumos e implementos de aseo, conforme a las condiciones contractuales y la frecuencia establecida en los formatos de control (check list) para las modalidades de ración preparada en sitio (ítem 34) y ración industrializada (ítem 21). Para el periodo evaluado, la modalidad RPS presentó un nivel de cumplimiento del 100%, clasificándose en rango "Muy Bueno", lo que evidencia cumplimientos significativos en la entrega oportuna y completa de estos elementos. Cabe mencionar que, no se evidenció faltantes y/o reportes de elementos incompletos, por parte del operador UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026 que requirieran de manera inmediata un plan de mejora y/o reposición. Lo anterior, garantizando la entrega oportuna de insumos de aseo mejorando las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para la adecuada operación del programa y fortaleciendo los mecanismos de control y verificación, evitando la recurrencia de estos hallazgos. Así bien, el resultado para el periodo de análisis reflejó para la modalidad RI una calificación favorable del 100% dentro del rango "Muy Bueno".
II. ASPECTOS NUTRICIONALES	
REQUERIMIENTOS NUTRICIONALES (RPS)	La evaluación de este aspecto, representa uno de los más importantes parámetros de control en la ejecución de la operación del PAE y su valoración tiene como antecedente, el análisis de los porcentajes obtenidos durante el periodo del 01 al 31 de julio de 2026. En este contexto, se logró alcanzar un cumplimiento promedio del 93%, el cual se discriminó dentro de un concepto "Muy Bueno" para la operación del mes de operación PAE. Para establecer el presente análisis, la firma consultora adaptó el **"FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES MODALIDAD PREPARADA EN SITIO"** (Ver Tabla No. 5), lo cual permitió validar y/o evaluar quince (15) aspectos técnicos fundamentados en el análisis de los documentos técnicos nutricionales, características de las preparaciones alimentarias y prácticas de hábitos saludables con base en los lineamientos técnicos del PAE y lo estipulado en las obligaciones contractuales. Así bien, en lo referente a los aspectos derivados de los requerimientos nutricionales, se determinaron promedios de calificación favorables de 100% en los ítems enfocados en: la verificación de: la verificación de la totalidad de la materia prima programada; Características organolépticas; Preparaciones estandarizadas; Aspecto atractivo y buena presentación; Horarios de

ÍTEM EVALUADO	ANÁLISIS DE RESULTADOS
	distribución; Inclusión de alimentos autóctonos; Promoción de hábitos alimentarios; Aceptabilidad de los alimentos y Desperdicio bajo de alimentos. Por el contrario, en los siguientes ítems, se obtuvo menor influencia consiguiendo rangos de calificación para la verificación del cumplimiento del menú del día; Estandarización de porciones (por falencias en el gramaje servido); Cumplimiento del ciclo de menú; Cumplimiento de menú programado; Intercambios aprobados (Por realizarse sin aprobación intercambios no autorizados), y finalmente, por los Elementos de estandarización (Por presentarse ausencia de estos instrumentos en los comedores escolares).

Las variables anteriormente descritas dieron lugar a la formulación de planes de mejoramiento por parte del operador, los cuales fueron verificados por la interventoría en aquellos aspectos subsanables que no comprometieron la continuidad, calidad e inocuidad del servicio. En este proceso, se evaluó la pertinencia de las acciones, sus soportes y la veracidad de la información reportada; así mismo, en los casos en que no se evidenció su implementación o efectividad, se procedió a la aplicación de los descuentos correspondientes, conforme a lo establecido en el Comité Técnico de Seguimiento y Control del Contrato No. 2945 de 2025.

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

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

8.2 RESUMEN DE ACTIVIADES E INDICADORES TRAZADORES.

En cumplimiento de lo establecido en el Anexo Técnico de Seguimiento, Monitoreo y Control de la Resolución 0335 de 2021, y con base en la información recolectada durante las visitas de campo realizadas en el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de julio de 2026, se presentan los resultados asociados a los indicadores trazadores del Programa de Alimentación Escolar – PAE.

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

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

PROCESO	SEGUIMIENTO / ACTIVIDAD	INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN	PERIODO	INDICADOR TRAZADOR / RESULTADO
Etapa Ejecución Operativa	Condiciones de operación en sitio – RPS - Condiciones higiénico-sanitarias (infraestructura e instalaciones). - Implementación del plan de saneamiento (limpieza y desinfección, control de plagas, manejo de residuos y agua potable). - Condiciones de procesos (preparación, ensamble y distribución). - Aseguramiento y control de calidad. Control organoléptico y temperaturas: - Temperatura ambiente y tiempos de preparación. - Tiempo y temperatura de cocción. - Descongelación de alimentos. - Riesgo de contaminación biológica. - Evaluación organoléptica (apariencia, olor, sabor, textura). - Temperatura inicial y final de distribución.	- Formato Condiciones de Operación en Sitio – RPS. - Formato de Verificación de Temperaturas y Características Organolépticas – RPS.	01 al 31 de julio de 2026	Promedio de cumplimiento condiciones de operación en sitio **(RPS): 95%**
Etapa Ejecución Operativa	Requerimientos alimentarios y nutricionales – RPS - Aporte alimentario y nutricional. - Contenido nutricional (mínimo irreductible de proteína). - Cumplimiento del ciclo de minutas. - Intercambios de alimentos. - Tamaño de porciones por grupo etario/grado. - Inclusión de alimentos y preparaciones propias.	- Formato de Requerimientos Alimentarios y Nutricionales – RPS.	01 al 31 de julio de 2026	Promedio de cumplimiento requerimientos alimentarios y nutricionales **(RPS): 93%**

Análisis Técnico:

Los resultados de los indicadores trazadores evidencian que la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE, en la modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS), presenta un desempeño general favorable durante el periodo evaluado, con niveles de cumplimiento ubicados en rango "Bueno" tanto en las condiciones de operación en sitio (95%) como en los requerimientos alimentarios y nutricionales (93%).

No obstante, se identifican brechas en el componente nutricional asociadas principalmente al cumplimiento

del ciclo de menú, estandarización de porciones y control de intercambios de alimentos, así como oportunidades de mejora en el fortalecimiento del control operativo y la supervisión en campo.

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

9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Conclusión general:

En términos generales, la operación del Programa de Alimentación Escolar – PAE en el departamento de Casanare, durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de julio de 2026, presenta condiciones de estabilidad y cumplimiento técnico, lo que permite clasificar la ejecución dentro de rangos **"Bueno",** conforme a los criterios establecidos por la Unidad Administrativa Especial de Alimentación Escolar – Alimentos para Aprender.

Para la modalidad Ración Preparada en Sitio (RPS), se evidenció un cumplimiento del 95% en "Condiciones de operación en sitio" y del 93% en "Requerimientos alimentarios y nutricionales", resultados que reflejan una adecuada implementación de los lineamientos técnicos del programa.

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

Conclusiones específicas:

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

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

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

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

Conclusión de interventoría:

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

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

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

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

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

EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ
Representante Legal
CONTRATO DE CONSULTORÍA 0351 DE 2026

ANEXO 25

Actas y registro fotográfico de visitas a comedores escolares – periodo del 1 al 31 de julio de 2026

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE					Municipio:	TAMARA
Fecha de la visita:	06	07	2026	Hora inicio:	10:30am	Institución educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación:	12:30pm	Sede educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR.
Contrato de prestación de servicios No.	3945 DE 2025			Tipo de Complemento		Almuerzos	No de servicios: 34

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 18/04/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/07/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

10564

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificacion médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
17	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	Ausencia de soporte de capacitación mes de mayo.
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacio, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las caracteristicas de calidad o inocuidad de los productos.	1	
23	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
27	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
28	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las caracteristicas de calidad o inocuidad.	1	
30	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

30

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 10565

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas	Porcentaje de Cumplimiento:	96.67%

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

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realizó Visita tecnica a la institución Educativa VICTOR GOMEZ CORREDOR Sede Principal con el Fin de Verificar las condiciones higienico sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar

* Se observa áreas Limpias y en orden
* Se evidencia materia prima en buenas condiciones de calidad y con fechas de vencimiento vigente.
* personal manipulador con su dotación completa y en buen estado
* Ausencia de soporte de capacitación Correspondiente al mes de mayo

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayeli Bustos Romero	Nombre: Veronica Herera
Documento: 1.118.544.617	Documento: 1056784483
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora de Alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

35

10566

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	TAMARA	
Fecha de la visita:	06072026	Institución educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	VICTOR GOMEZ CORREDOR		
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	34

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Pechuga en salsa criolla, Arroz Blanco, Papa salada, Ensalada sol (Repollo, zanahoria, cebolla y mayonesa) Jugo de Guayaba y fruta de Maiz					
Intercambios	Alimento:	/	/	/		
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por:	/

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Bustos L.	Nombre: Veronica Herrera
Documento: 1.118544467	Documento: 1056784483
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora A

45

10567

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:		ADMINISTRACIÓN DE CASANARE		Municipio:	Tamara		
Fecha de la visita:	6 - 07 - 2026	Nivel de escolaridad a verificar:	Primaria	Institución educativa:	Victor Gomez	Sede educativa:	34 - Primaria
Operador:	UNIVE CASANARE 2026	Cobertura de prestación del servicio No:		Jornada:		No Servicios:	34

Tipo de Complemento: Alm X

Organolépticas y Temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Complemento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Complemento	
				Alimento 1	Alimento 2	Alimento 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple									TPO	Cumple	No cumple	TPO	Cumple	No cumple	TPO	Cumple	No cumple		
		Cumple	No cumple	Peso/ volumen	Peso/ volumen	Peso/ volumen					Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple										Cumple	No cumple
Pechuga en salsa Criolla	Pechuga en Salsa Criolla	✓		52	47	47	48	35	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		89	118	98	101	52	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Papa Salada	Papa Salada	✓		102	94	114	103	70	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Ensalada sal Repollo, zanahoria Cebolla y mayonesa	Ensalada sal Repollo, zanahoria Cebolla, Mayonesa	✓		71	70	78	73	60	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Jugo de Guayaba	Jugo de Guayaba	✓		211	215	200	208	200	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Colada de Fecula de Maiz	Colada de Fecula de Maiz	✓		166	144	162	157	120	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-

INDICACIÓN: Marque con una X en la casilla correspondiente si cumple o no cumple con los criterios organolépticos / No es posible calificar en ausencia

Porcentaje de cumplimiento: 100 %

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Naydu Marlady B.	Nombre: Veronica Herrera	Nombre:
Documento: 1.118544617	Documento: 1052711183	Documento:
Cargo: PROF Apoyo interv.	Cargo: Manipuladora A	Cargo:

458

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VICTOR_GOMEZ_CORREDOR	DE	CASANARE	MUNICIPIO	TAMARA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	VICTOR_GOMEZ_CORREDOR	FECHA DE VISITA	06 07 26		HORA INICIO:	10:30 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2026		HORA DE TERMINACIÓN	12:30PM	



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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 1. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección
Item 2. Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_deposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos
Item 10. La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10569



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

Ítem 23. El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2006 y demás normatividad vigente.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10570



Muestra 1.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 2.	Componente_nutricional
Alimento proteico	



Muestra 3.	Componente_nutricional
Alimento proteico	

Calificación	Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 5.	Componente_nutricional
Cereales	



Muestra 6.	Componente_nutricional
Cereales	

Calificación	Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 8.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	



Muestra 9.	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	

Calificación	Cumple



Muestra 10.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 11.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 12.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	

Calificación	Cumple

10571



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	

Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 17.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 18.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	

Calificación	Cumple



Fotografía 19.	Componente_nutricional
Plato servido	
Calificación	Cumple

10572

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Maní	
Fecha de la visita:	07 07 2026	Hora inicio: 8:00 am	Institución educativa:	Gaviotas	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 10:15 am	Sede educativa:	Brisas del Pusiana	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	11

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 23/01/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (dereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 30/03/2026 (Calificar cuando aplique).	1	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NA	

658

10573

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

759

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 10574

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana #1 Menú #2

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de Seguimiento y control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparada en sitio del PAE, en la I.E Gavilanes Sede Brisas del Cusiana, del Municipio de Maní, donde se evidencia lo Siguiente:

1. Todas las áreas del Comedor cumplen con buenas condiciones higiénico Sanitarias para las preparaciones de alimentos
2. Se encuentran bien diligenciados los formatos de controles diarios, para dar Cumplimiento al Plan de Saneamiento básico.
3. Las materianas primas se encuentran bien conservadas y cumplen con la rotulación vigente, lo mismo que las fechas de vencimiento se encuentran vigentes
4. Los elementos de aseo fueron entregados en las cantidades presupuestadas para la Sede educativa
5. Se observa el alistamiento de materia prima del Menú #2, Semana #1, dando Cumplimiento al ciclo del Menú

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro G	Nombre: Tracy Guanaro B
Documento: 96.185.550	Documento: 1116.613.991
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

860

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Maní		
Fecha de la visita:	07/07/2026	Institución educativa:	Gaviotas				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Brisas del Pusiana				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	11	No de manipuladoras:	1	No de días de prestación:	19

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	-	-	-
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	-	-	-
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	-	-	-
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	-	-	-
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	-	-	-
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 Uds	4 Uds	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	198g	450g	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 Uds	4 Uds	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	385 ml	2000 ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	440 g	900 g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	500ml	500ml	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19 Uds	19 Uds	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19 Uds	19 Uds	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19 Uds	19 Uds	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	-	-	-
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2 Uds	2 Uds	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	38 Uds	39 Uds	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Los elementos de aseo corresponde al mes de Julio/2026

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edor Castro Q	Nombre: Yurley Guevara Arteaga N. Guevara
Documento: 96.18550	Documento: 1116613991
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Manipuladora

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026	1057 6

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	**DIC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	MANI	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	BRISAS_DEL_CUSIANA	**FECHA DE VISITA**	7/07/2026		**HORA INICIO:**	8:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025		**HORA DE TERMINACIÓN**	10:15 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

10577



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

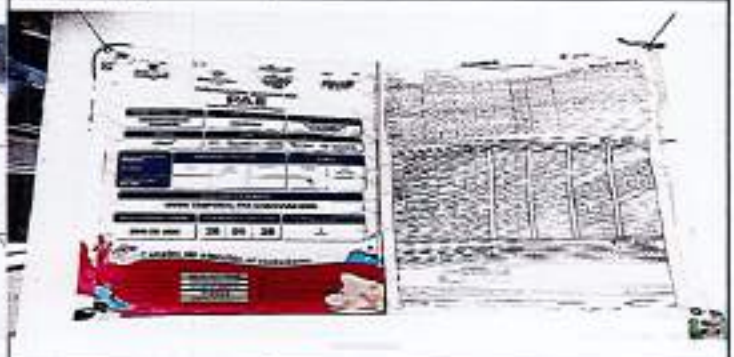
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 10578

Entidad Territorial:	GOBERNACIÓN DE CASANARE				Municipio:	NUNCHÍA	
Fecha de la visita:	07	07	2026	Hora inicio: 8:10 am	Institución educativa:	EL PRETEXTO	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 9:30 am	Sede educativa:	ROJAS PINILLA	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios	8

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	0	Presencia de rasto de Plagas (aves)
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Aberturas entre techo y pared y ventana sin angeo en el área de preparación
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 24/03/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NA	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06/07/2026 (Calificar cuando aplique).	1	

1064

10579

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

116

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CODIGO: FO-AT-VRPS 01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2025

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	92.31 %		
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno X	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					MENU # 2 SEMANA 1

Observaciones generales de la visita

Se realizó Visita tecnica a la Institución Educativa El pretexto Sede Rojas Pinilla Con el Fin de verificar las Condiciones higienico Sanitaria y prestación de servicio del Restaurante Escolar

* Se observa alistamiento de materia prima del menu #2 de la Semana 1 en buenas condiciones de calidad dando cumplimiento al ciclo de menú

* Se evidencia que el restaurante Escolar no cuenta con el equipo Nevera, por consiguiente personal manipulador se lleva para la casa los alimentos perecederos y los trae de acuerdo al menú programado.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu M. Bustos R.	Nombre: Natalia ortiz
Documento: 1.118544.647	Documento: Nal 23937518
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

126

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

10581

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL_PRETEXTO	ENT	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	ROJAS_PINILLA	FECHA DE VISITA	07 07 26		HORA INICIO:	8:10 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	9:30 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	ventana sin angeo en el área de preparación.		

10582



Fotografía No. 05	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



UT PAE CASANARE 2026
NIT 901.020.740-1

Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10583

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	NUNCHIA	
Fecha de la visita:	07	07	2026	Hora inicio: 11:20am	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 1:00pm	Sede educativa:	ANTONIO NARIÑO	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	329

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 05/07/26 (Calificar cuando aplique).	1	

69

10584

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

1470

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 10585

Participación ciudadana			
32	El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)	1	
33	Se encuentran publicado el ciclo de menú autorizado para la ejecución del contrato.	1	
Verificación de implementos de aseo			
34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	Allegar elementos de aseo faltantes

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	96.67%	%		
Concepto Técnico	~~Muy Bueno~~	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					SEMANA 1 MENU N 2

Observaciones generales de la visita

Se realizó Visita tecnica a la institución Educativa Antonio Nariño sede Antonio Nariño con el fin de verificar las condiciones higienico Sanitaria y prestacion de Servicio del Restaurante Escolar

* Se observa materia prima en buenas condiciones de calidad y con fechas de vencimiento vigente.

* Se observa áreas Limpias y en orden

* Se realiza toma de Muestras Microbiologicas de Alimentos (Carne Molida Guisada ensalada Pico de Gallo, Jugo de Maracuya) Agua tratada, personal manipulador ambiente y superficies.

* Se evidencia un Congelador Horizontal sin funcionamiento, Personal manipulador refiere que el operador ya habia realizado mantenimiento respectivo

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda M. Bustos Romero	Nombre: Dora Camacho Flores
Documento: 1118544617	Documento: 23527917
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora A.
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

17 71

10586

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	07072026	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	ANTONIO NARIÑO				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	329	No de manipuladoras:	5	No de días de prestación:	19

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	13, 450g	13	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	6 x 2000L	6.2000L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	13 x 900g	14, 900g	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	5	5	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	NC
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	NC
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	NC
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	10	0	NC
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	10	10	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	190	190und	C
Porcentaje de cumplimiento:				76 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: JULIO

*Las bolsas para la basura de color negro verde y blanco no cumple con las dimensiones establecidas 70cm x 100cm

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nadyu Bustos R.	Nombre: Doris Granados Flores
Documento: 1.118.544.617	Documento: 23827917
Cargo: profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora A.

1871

10587

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	NUNCHIA	
Fecha de la visita:	07/07/2026	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	ANTONIO NARIÑO		
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	329

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: #2	Carne molida guisada, Frijol Rojo Sudado, Arroz Blanco, Platano Cocido Ensalada Pico de Gallo, Jugo de Maracuya y Agua Potable				
Intercambios	Alimento:	/	/	/	/
	Motivo del intercambio	/	Fecha:	/	Autorizado por: /

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

Requerimientos alimentario y nutricional

Cumplimiento de la minuta patrón

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

Observaciones

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Nayda M. Bustos R.	Nombre: Doris Amanda Flores
Documento: 1.116544617	Documento: 23827917
Cargo: PROF Apoyo Interv	Cargo: Manipuladora A.

73

10588

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 03

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	NUNCHIA		
Fecha de la visita:	07 - 07 - 2026	Nivel de escolaridad a verificar:	SECUNDARIA	Institución educativa:	ANTONIO NARIÑO	Sede educativa:	ANTONIO NARIÑO
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios No.				No Servidos	329

Tipo de Complemento: — Almuerzo

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/ volumen	MUESTRA 2 Peso/ volumen	MUESTRA 3 Peso/ volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne Molida Guisada	Carne Molida Guisada	C	-	99	88	69	85	50	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Frijol Rojo Sudado	Frijol Rojo Sudado	C	-	139	184	144	155	75	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Arroz Blanco	Arroz Blanco	C	-	163	167	119	149	125	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Platano Cocido	Platano Cocido	C	-	112	100	99	103	100	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Ensalada Pico de Gallo	Ensalada pico de gallo	C	-	108	102	97	102	70	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Jugo de Maracuya	Jugo de Maracuya	C	-	284	243	270	265	200	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-
Agua Potable	Agua Potable	C	-	229	238	242	236	200	C	-	C	-	C	-	C	-	C	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	C	-

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

Observaciones:

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Nayda M Bustos R	Nombre: Doris Flores	Nombre:
Documento: 1.118544617	Documento: 23527947	Documento:
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Manipuladora A	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026 10584

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO_NARIÑO	**DIC**	CASANARE	**MUNICIPIO**	NUNCHIA	**URBANO**	
SEDE	ANTONIO_NARIÑO	**FECHA DE VISITA**	07 07 26			**RURAL**	X
OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	3945 DE 2025		**HORA INICIO:**	11:20 a. m.	
					HORA DE TERMINACIÓN	1:00PM	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

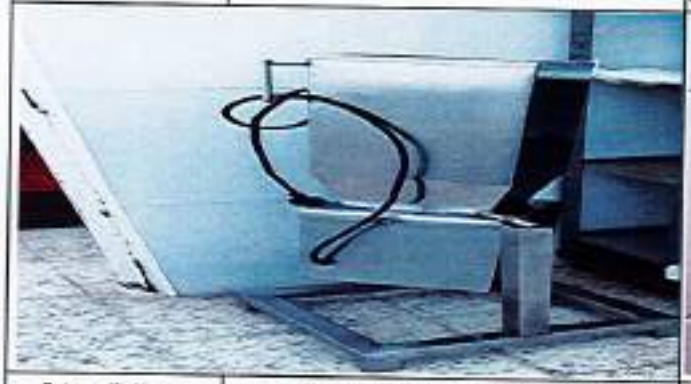
Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

10590



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Ítem 18. El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10591



Muestra 1.	Componente_nutricional	
Alimento proteico		
Calificación		



Muestra 2.	Componente_nutricional	
Alimento proteico		



Muestra 3.	Componente_nutricional	
Alimento proteico		

Cumple



Muestra 4.	Componente_nutricional	
Leguminosa		
Calificación		



Muestra 5.	Componente_nutricional	
Leguminosa		



Muestra 6.	Componente_nutricional	
Leguminosa		

Cumple



Muestra 7.	Componente_nutricional	
Cereales		
Calificación		



Muestra 8.	Componente_nutricional	
Cereales		



Muestra 9.	Componente_nutricional	
Cereales		

Cumple



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



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



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

Cumple

10J92



Muestra 13.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 14.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes	

Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 17.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 18.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	

Calificación	Cumple



Muestra 19.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	



Muestra 20.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	



Muestra 21.	Componente_nutricional
Agua en bolsa	

Calificación	Cumple

10593



Fotografía 22.	Componente_nutricional
	Plato servido
Calificación	Cumple

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 10594

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	NUNCHIA.	
Fecha de la visita:	07	07	2026	Hora inicio: 10:00 am	Institución educativa:	EL PRETEXTO	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 11:00 am	Sede educativa:	PRINCIPAL	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	126

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 29/03/26	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 29/03/26 (Calificar cuando aplique).	1	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

80

10595

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

81

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a traves de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 1 menú 2.

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica por parte de Interventoria con el Fin de verificar condiciones de operación del PAE en la I.E El Pretexto-Principal del municipio de Nunchia.

-Materia prima almacenada (Frutas, abarrotes y proteinas) cumplen con las condiciones de calidad de acuerdo a sus caracteristicas de conservación

-Personal manipulador cumple con las Buenas Practicas de manufactura durante las etapas de preparamiento de la materia prima.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Ana C Medina
Documento: 1057587378	Documento: 39069011
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora de Alimento
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA 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 2023, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL_PRETEXTO	DPC	CASANARE	MUNICIPIO	NUNCHIA	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL_PRETEXTO	FECHA DE VISITA	07 07 2026			HORA INICIO:	10:00 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	3965 DE 2025			HORA DE TERMINACIÓN	11:00 a. m.



Fotografía No. 01	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10598



Fotografía No. 05	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10599

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Pore		
Fecha de la visita:	08 / 07 / 2026	Hora inicio:	9:15am	Institución educativa:	Antonio Nariño - Principal		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	12:16pm	Sede educativa:	Antonio Nariño - Principal		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	241

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 29/03/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
	Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (aereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 03/abr/2026 (Calificar cuando aplique).	1	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	NA	

85

10600

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

86

10601

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2025

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas — Porcentaje de Cumplimiento: 100 %

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

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de Seguimiento y Control a las condiciones de operación de la modalidad de atención preparado en Sitio del PAE, en la I.E Antonio Nariño, Sede Principal, del Municipio de Pore, en la cual se evidencia lo siguiente:

1. Se observa Cumplimiento del Menú planeado para el día de hoy, con caracteristicas organolepticas adecuadas en cada una de los componentes en el plato Servido.
2. Las materias primas como viveres, Proteina se observan de buena Calidad, Cumplimiento con el rotulado, Fecha de Vencimiento y Caracteristicas organolepticas
3. Se estan llevando los registros del plan de Saneamiento basico, dando Cumplimiento a las BPM de la normatividad vigente.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Eder Castro Q	Nombre: Alfa Maria ortiz E
Documento: 96.185.550	Documento: 1116040208
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Manipuladoras 3017618999
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

87

10602

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Pore				
Fecha de la visita:	08072026	Institución educativa:	Antonio Nariño						
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Antonio Nariño - Principal						
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	241	No de manipuladoras:	3	No de días de prestación:	19		

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	-	-	-
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	-	-	-
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	-	-	-
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	-	-	-
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	-	-	-
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 Uds	4 Uds	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	43389	45009	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4 Uds	4 Uds	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	8435g	10000ml	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	9640g	9900g	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	3 Uds	3 Uds	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19 Uds	19 Uds	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19 Uds	19 Uds	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19 Uds	19 Uds	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	-	-	-
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	6 Uds	6 Uds	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	114 Uds	114 Uds	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Los elementos de aseo, Corresponde al mes de Julio de 2026

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Zori Castro R	Nombre: Alba Maria Ortiz S
Documento: 96.185.560	Documento: 1.116.030.282
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Manipulador(a).
3115333892	

88

10603

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Pore	
Fecha de la visita:	08 07 2026	Institución educativa:	Antonio Nariño		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Antonio Nariño - Principal		
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Semana #1, Menú #3 (Pollo asado, Arroz con fideos, Puré de papa, verdura cocida, jugo de piña, colada de avena)				
Intercambios	Alimento:	—			
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por: —

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

Requerimientos alimentario y nutricional

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

Observaciones

Se evidencia cumplimiento a la entrega del Menú #3, Semana #1

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Eder	Alba Maria Ortiz C
Nombre: Eder Castro C	Nombre: Alba Maria Ortiz C
Documento: 96.785.950	Documento: 1116040208
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Manipuladora.

89

10604

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 03 | CÓDIGO: FO-AT-VIN-02 | VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL: GOBERNACION DE CASANARE | Municipio: Pore

Fecha de la visita: 05/07/2026 | Nivel de escolaridad a verificar: Primaria 1 | Institución educativa: Antonio Nariño | Sede educativa: Antonio Nariño Principal 241

Operador: UT PAE CASANARE 2026 | Contrato de prestación de servicios No. | Vigencia: 2026 | No Servicios | Tipo de Complemento: | Almuerzo

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú: Cumple	Cumplimiento de menú: No cumple	Cumplimiento de gramajes: MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Apariencia: Cumple	Apariencia: No cumple	Sabor: Cumple	Sabor: No cumple	Olor: Cumple	Olor: No cumple	Textura: Cumple	Textura: No cumple	Temperatura final de cocción: T (°C)	Temperatura final de cocción: Cumple	Temperatura final de cocción: No cumple	Temperatura distribución inicial: T (°C)	Temperatura distribución inicial: Cumple	Temperatura distribución inicial: No cumple	Temperatura distribución final: T (°C)	Temperatura distribución final: Cumple	Temperatura distribución final: No cumple	Cumplimiento: Cumple	Cumplimiento: No cumple
Pollo asado	Pollo asado	C	-	41g	44g	38g	41g	35g	C	-	C	-	C	-	C	-	C											C	-
Arroz con fideos	Arroz con fideos	C	-	60g	56g	63g	59.3g	52g	C	-	C	-	C	-	C	-	C											C	-
Puré de papa	Puré de papa	C	-	82g	73g	81g	78.6g	70g	C	-	C	-	C	-	C	-	C											C	-
Verdura cocida	Verdura cocida	C	-	63g	66g	80g	69.3g	60g	C	-	C	-	C	-	C	-	C											C	-
Jugo de piña	Jugo de piña	C	-	242ml	206ml	212ml	220ml	200ml	C	-	C	-	C	-	C	-	C											C	-
Colada de avena	Colada de avena	C	-	130ml	138ml	164ml	140.6ml	120ml	C	-	C	-	C	-	C	-	C											C	-

NO CHECK: N° de preps. racionas que cumplen criterios de calidad y organolépticos / N° de preparaciones verificadas | Porcentaje de cumplimiento: 100%

Observaciones:
Se realiza verificación en cuanto al peso de los componentes, correspondientes al Menú # 3, para lo cual se obtiene cumplimiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Edder Castro R	Nombre: Alfa Maria Ortiz	Nombre:
Documento: 96.186.590	Documento: 1116049208	Documento:
Cargo: Profesional de Campo	Cargo: Manipuladora	Cargo:

06

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026 10603

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	ANTONIO_NARIÑO_	**DE**	CASANARE	**MUNICIPIO**	PORE	**URBANO**	
						RURAL	X
SEDE	ANTONIO_NARIÑO	**FECHA DE VISITA**	6/07/2026			**HORA INICIO:**	9:15 a. m.
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	**CONTRATO DE SERVICIOS No.**	2945 DE 2025			**HORA DE TERMINACIÓN**	12:15 p.m.



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

Item 8. Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Control_de_plagas

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

Cumple	X	**No cumple**	
Observaciones:			

10606



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	x	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10607

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

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



Muestra 13.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 14.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	



Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)	

Calificación	Cumple



Muestra 16.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 17.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	



Muestra 18.	Componente_nutricional
Leche y productos lacteos	

Plato servido	
Calificación	Cumple



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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	PORE	
Fecha de la visita:	08	07	2026	Hora inicio: 10:00 am	Institución educativa:	EL BANCO	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 1:00 pm	Sede educativa:	EL BANCO	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	160

Plan de saneamiento Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la acción Acción de mejora)
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión.	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (incluidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Instalar barreras de protección en ventana y abertura inferior de la puerta del área de preparación
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 22/03/2026	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterráneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 22/03/26 (Calificar cuando aplique).	1	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 07/07/26 (Calificar cuando aplique).	1	

10610

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
17	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
23	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área específica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
27	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
28	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	0	Requiere de mantenimiento equipo estufa.
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

96

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 10611

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:	93.55 %			
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica a la Institución Educativa El Banco sede El Banco Con el Fin de Verificar las condiciones higienico Sanitaria y prestación del Servicio del Restaurante Escolar

* Se observa materia prima en buenas condiciones de calidad y con fecha de vencimiento vigente

* Se realizo Toma de Muestras Microbiologicas de Alimentos a (proteina, ensalada, Jugo) Agua hervida, personal manipulador ambiente y superficies.

* Se observa areas limpias y en orden.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Naydu Mardady Bustos	Nombre: Jenny Tatiana R
Documento: 1.118.544617	Documento: 1116042890
Cargo: Profesional de Apoyo	Cargo: Economa
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026 10612

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	EL BANCO	DE	CASANARE	MUNICIPIO	PORE	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	EL BANCO	FECHA DE VISITA	08 07 26		HORA INICIO:		
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN		



Fotografia No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografia No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	ausencia de angeo en ventana del área de preparación.		



Fotografia No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10613



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01
		VIGENTE DESDE: ENERO 2025

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 10614

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	AGUAZUL	
Fecha de la visita:	09 07 2026	Hora inicio: 10:30am	Institución educativa:	CUPIAGUA	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación: 12:00pm	Sede educativa:	CUPIAGUA	
Contrato de prestación de servicios No.	29x5 DE 2025	Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	307

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

10C

10615

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

101

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

34	La entrega de elementos de aseo se realiza conforme a lo contratado y con la frecuencia establecida.	0	Tamaño de las bolsas de residuos no cumplen con las dimensiones establecidas

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:				96.67 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%	

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de verificación a la operacion del Programa de Alimentación Escolar en la Institución Educativa Cupiagua del municipio de Tauramena.

Materia prima almacenada cumple con las características de calidad aptas para el consumo

Personal manipulador cumple con las buenas practicas de manufactura durante la preparación, ensamble y distribución de los complementos alimentarios

-Se realiza toma de muestras microbiologicas para alimentos, superficies ambiente, personal manipulador y agua.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Gonzalez	Nombre: Ana Lucia Ramirez Torres
Documento: 1057597328	Documento: 40 027 514
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

10617

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Aguazul		
Fecha de la visita:	09 07 2026	Institución educativa:	CUPIAGUA				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	CUPIAGUA				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	307	No de manipuladoras:	4	No de días de prestación:	19

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	1	1	C
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	5.5 und	6	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	10,7 L	12 L	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	12.280 gr	12.600 gr	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	4	4	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	N.C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	N.C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	N.C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	8	8	C
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	8	8	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	152 pares	152 pares	C
Porcentaje de cumplimiento:				76,4 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO: Julio.

Bolsas para basura (negra, verde, blanca) no cumplen con las dimensiones establecidas (70 x 100 cm).

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: Ana Lucia Ramirez Tovar
Documento: 1057587328	Documento: 40 937 514
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora

103

10618

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	AGUAZUL	
Fecha de la visita:	09/07/2026	Institución educativa:	COPIAGUA		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	COPIAGUA		
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne encebollada + Arroz amarillo + Platano cocido + Ensalada dulce con crema de leche + Naranjada					
Intercambios	Alimento:	—				
	Motivo del intercambio	—	Fecha:	—	Autorizado por:	—

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	N.C
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	N.C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.A
7	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de descomide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	80 %

Observaciones

-Cambio de preparación para el componente R.T.P = Programado Moneda de platano verde; Preparación = platano cocido debido a estado de maduraez en el platano.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Sierra	Nombre: Ana Luisa Ramirez Sierra
Documento: 1057587329	Documento: 40.027.514
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora

104

10619

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSION: 03

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Aguazul	
Fecha de la visita: 09-Julio-2026	Nivel de escolaridad a verificar: Preescolar	Institución educativa: Cupiagua	Sede educativa: Cupiagua	Tipo de Complemento:	Almuerzo
Operador: UT PAE CASANARE 2026	Contrato de prestación de servicios No.		SIMPLE	No Servicios	

Organolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de menú		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción			Temperatura distribución inicial			Temperatura distribución final			Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	MUESTRA 1 Peso/volumen	MUESTRA 2 Peso/volumen	MUESTRA 3 Peso/volumen	Promedio muestra	Peso esperado	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	T (°C)	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
Carne enceballada	Carne Enceballada	✓		40	46	41	42.3	30g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Arroz Amarillo	Arroz Amarillo	✓		87	85	72	81.3	55g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Mondos Platano Verde	Platano Cocido		X	64	62	57	61	39g	✓		✓		✓		✓		✓												X
Ensalada dulce con crema de leche	Ensalada dulce con crema de leche	✓		69	49	60	59.3	50g	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Naranjada	Naranjada	✓		228	239	240	235.3	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	
Agua potable	Agua Potable	✓		229	239	242	236.3	200	✓		✓		✓		✓		✓											✓	

INDICADOR: No de preparaciones que cumplen criterios de calidad y organolépticos / No de preparaciones verificadas — Porcentaje de cumplimiento: 83.1 %

Observaciones:

Cumplimiento de gramaje para peso servido

-Cambio de preparación para el componente plátano: programado= mondongo de plátano verde preparación entregada plátano cocido debido a estado de madurez en el plátano.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
Nombre: Edelmira Sierra Gutierrez	Nombre: Ana Lucia Cantillo Ruiz / Brayan Ramirez T	Nombre:
Documento: 1057587373	Documento: 1040375174	Documento:
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora	Cargo:

105

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026 10620

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

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

INFORMACION GENERAL

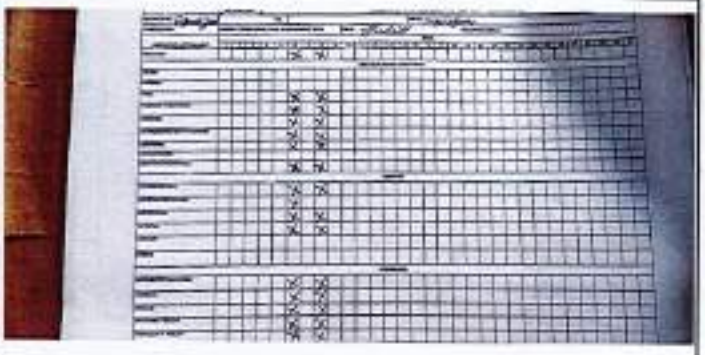
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	DE	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CUPIAGUA	FECHA DE VISITA	07 07 2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	12:00 p. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10621



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

Item 56. El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

Item 58. Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Preparación_ensamble_y_distribucion

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10622

					
Muestra 1.	Componente_nutricional	**Muestra 2.**	Componente_nutricional	**Muestra 3.**	Componente_nutricional
Alimento proteico		Alimento proteico		Alimento proteico	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 4.	Componente_nutricional	**Muestra 5.**	Componente_nutricional	**Muestra 6.**	Componente_nutricional
Cereales		Cereales		Cereales	
Calificación	Cumple				
					
Muestra 10.	Componente_nutricional	**Muestra 11.**	Componente_nutricional	**Muestra 12.**	Componente_nutricional
Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.		Tuberculos, raices, Platanos o derivados de cereal.	
Calificación	No cumple				
					
Muestra 13.	Componente_nutricional	**Muestra 14.**	Componente_nutricional	**Muestra 15.**	Componente_nutricional
Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes		Ensalada o verduras calientes	
Calificación	Cumple				

10623







Muestra 13.	Componente_nutricional	Muestra 14.	Componente_nutricional	Muestra 15.	Componente_nutricional
Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)		Bebidas (frutas en jugo)	
Calificación	Cumple				







Muestra 16.	Componente_nutricional	Muestra 17.	Componente_nutricional	Muestra 18.	Componente_nutricional
Agua en bolsa		Agua en bolsa		Agua en bolsa	
Calificación	Cumple				



Fotografía 19.	Componente_nutricional
	Plato servido
Calificación	Cumple

10624

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	AGUAZUL		
Fecha de la visita:	09 / 07 / 2026	Hora inicio:	9:00am	Institución educativa:	CUPIAGUA		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Hora terminación:	10:00am	Sede educativa:	UNETE		
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:		Almuerzos		No de servicios:	38

Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Plan de saneamiento			
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Capacitar y diligenciar formato
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	0	Presencia de rastros de plaga (roedores)
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	0	Instalar barrera de protección inferior puerta de almacenamiento
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 21/01/26.	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	Capacitar y diligenciar formato
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	Capacitar y diligenciar formato
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 21/01/26 (Calificar cuando aplique).	1	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 5/06/26 (Calificar cuando aplique).	1	

110

10625

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2006	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado medico
17	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuenta con dotación. (Personal nuevo)
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	No cuenta con tapabocas ni cofia
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	0	No se evidencia certificado en capacitación
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
23	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	0	Agua no potable no cumple con las características organolepticas presenta turbidez
27	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
28	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	N.O	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	N.O	
30	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

111

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-01	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2025	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Participación ciudadana

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

Verificación de implementos de aseo

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

INDICADOR: Porcentaje de cumplimiento de condiciones operativas					Porcentaje de Cumplimiento:			66.67 %
Concepto Técnico	Muy bueno	95% - 100%	Bueno	85% - 94.9%	Aceptable	70% - 84.9%	Deficiente	< 69%

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

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

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

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita técnica de control y seguimiento a la Operación del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa Liceo de la I.E Cerropluma del municipio de Aguazul

- Se observa áreas limpias y organizadas
- Materia prima conforme a las características de calidad y correspondiente a la Semana 1 de servicio según ciclo de menú
- Manipuladora de alimentos manifiesta que inició labores el día 6 de julio, por lo tanto al momento de la visita no contaba con dotación y certificados de capacitación y médico

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Geraldine Ramirez Estrada	Nombre: Yaneth Quiroga
Documento: 1057587378	Documento: 24229029
Cargo: Profesional Interventoria	Cargo: Manipuladora de alimentos
FIRMA ADICIONAL:	FIRMA ADICIONAL:
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

112

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

INFORME FOTOGRÁFICO DE LA VISITA TÉCNICA DE SEGUIMIENTO Y CONTROL - RPS 10627

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	CUPIAGUA	IIE	CASANARE	MUNICIPIO	AGUAZUL	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	UNETE	FECHA DE VISITA	09 07 2026		HORA INICIO:	9:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:00 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple		No cumple	X
Observaciones:	instalar barrera de protección inferior en puerta de almacenamiento.		



Fotografía No. 03	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_liquidos

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10628



Fotografía No. 05	Personal_manipulador		
Ítem 17. Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.			
Cumple		No cumple	X
Observaciones:	No cuenta con la dotación.		



Fotografía No. 06	Almacenamiento		
Ítem 20. Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



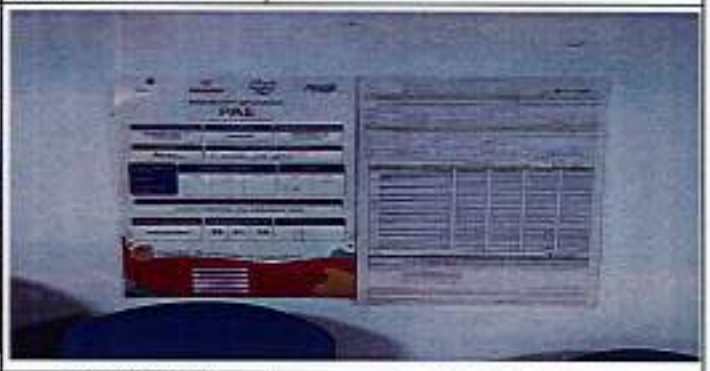
Fotografía No. 07	Almacenamiento		
Ítem 21. Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento		
Ítem 22. Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Preparación_ensamble_y_distribución		
Ítem 26. Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana		
Ítem 32. El comedor escolar cuenta con publicación de ficha técnica del PAE (identificación de la entidad territorial y de la sede educativa, número de cupos asignados conforme al tipo de complemento alimentario, modalidad de suministro, fecha de inicio de atención, número de contrato o convenio, nombre o razón social del operador, canales de atención al ciudadano)			
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ 10629

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Main.	
Fecha de la visita:	07	07	2026	Hora inicio: 9:17	Institución educativa:	Gaviota	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 10:30	Sede educativa:	Onesimo Adan Soler	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	34

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

	Plan de saneamiento	Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
	Programa de Limpieza y Desinfección		
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	0	Realizar limpieza y desinfeccion de congelador y nevera.
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	falta diligencia formatos
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	N.A	
	Control de plagas		
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	0	se observan plagas
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: 22-01-26	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	0	diligencion formato de control.
	Manejo y disposición de residuos sólidos y liquidos		
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos liquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y liquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	0	falta diligencia formato de control
	Abastecimiento de agua		
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 30-03-26. (Calificar cuando aplique).	1	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	N.A	

115

10630

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Personal manipulador			
16	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas y cuenta con certificación médica en la cual se acredite la aptitud para la manipulación de alimentos.	1	
17	Cuenta con la dotación completa, limpia, en buen estado y hace uso adecuado de la misma de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
18	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	0	Realizar limpieza y desinfección a equipos de almacenamiento
19	El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos.	1	
Almacenamiento			
20	Se almacenan los alimentos de alto riesgo (lácteos y cárnicos etc.) en congelación y/o refrigeración.	1	
21	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
22	Los alimentos y materias primas se encuentran libres de presencia de moho, abombamiento, pérdida del vacío, fecha caducada u otro aspecto que incumpla con las características de calidad o inocuidad de los productos.	1	
23	El rotulado y etiquetado del empaque primario de los alimentos cumple con lo estipulado en la Resolución 5109 de 2005 y demás normatividad vigente.	1	
24	La materia prima no conforme se encuentra en un área especifica, está debidamente identificada para evitar su uso.	1	
Preparación, ensamble y distribución			
25	Los procesos de producción se realizan de manera secuencial y continua de tal forma que se protegen los alimentos de posibles riesgos de contaminación.	1	
26	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como frutas, verduras y hortalizas y productos de pesca con agua potable, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
27	Los procedimientos de operación como: lavar, pelar, cortar, clasificar, extraer, batir, entre otros, se realizan de manera que se protejan los alimentos y materias primas de posibles riesgos de contaminación.	1	
28	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
29	Todos los complementos están libres de contaminación física, biológica, química y cumplen con las características de calidad o inocuidad.	1	
30	Se realizan actividades de mantenimiento preventivo a los equipos que aplica, según lo establecido en los manuales del fabricante y se garantiza el cuidado, buen uso y buen estado de la totalidad de equipos y utensilios dispuestos para la operación.	1	
31	Las temperaturas para los alimentos fríos y calientes en las diferentes etapas de proceso se mantienen dentro del rango de seguridad que garantiza inocuidad	N.O	

116

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 1 Menú 2.

Observaciones generales de la visita

Se realiza Visita tecnica de Seguimiento y Control a las condiciones de operacion de la modalidad de atencion Preparado en sitio del Programa de alimentacion escolar en la sede Gaviotas, Principal del municipio de Mani en la sede Onesimo Adon Solar, Se observo lo siguiente;

- Se debe realizar limpieza y desinfeccion de los equipos de almacanamiento de conservacion (Nevera y congelador)
- Los formatos de control no se(dcb) a diligenciado, tanto de limpieza y desin control de Plagas, de Residuos Solidos.
- Se observo Plagas en el area de almacenamiento

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
	Derly Avila
Nombre: Jose Montoya C.	Nombre: Derly Avila
Documento: 1118334265	Documento: 23726452
Cargo: Supervisor.	Cargo: Manipuladora
FIRMA ADICIONAL:	**FIRMA ADICIONAL:**
Nombre:	Nombre:
Documento:	Documento:
Cargo:	Cargo:

10632

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 02
	FORMATO DE CONTROL DE ENTREGA DE INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO MODALIDAD RACION PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-02
		VIGENTE DESDE: ENERO 2026

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE	Municipio:	Mani
Fecha de la visita:	07/07/2026	Institución educativa:	Gaviota.
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Onesimo Adan Soler
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios: 34	No de manipuladoras: 1 / No de días de prestación: 19

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	NA	N.A	NA
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	NA
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	2	2	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante liquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	1	1	C
10	Detergente en polvo para aseo general inoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	2	2	C
11	Jabón antibacterial liquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	1	1	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	NA	NA	NA
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	2	2	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	38	38	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Se realiza control y seguimiento de la operación de prestación de servicio de la Ración Preparada emitida en la entrega de elementos de aseo.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Herminia C.	Nombre: Derly Avila
Documento: 1118538755	Documento: 1233695356
Cargo: Supervisor int.	Cargo: Manipuladora

118

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026 10635

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

OBJETO DEL CONTRATO	REALIZAR INTERVENTORIA TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, JURIDICA, FINANCIERA, CONTABLE Y AMBIENTAL A LA IMPLEMENTACIÓN DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR DE ACUERDO A LOS LINEAMIENTOS TECNICOS ESTABLECIDOS EN LA RESOLUCIÓN 0335 DE 2023, PARA LOS ESTUDIANTES FOCALIZADOS DE LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES PRIORIZADAS POR EL DEPARTAMENTO DE CASANARE

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAYICOAS	DE	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	CNESMO ADAN SOLER	FECHA DE VISITA	7/07/2026		HORA INICIO	9:17 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2945 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	10:08 a. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

Item 3. Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.

Cumple		No cumple	X

Observaciones:



Fotografía No. 02	Manejo_y_disposición_de_residuos_sólidos_y_líquidos

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 03	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	

Observaciones:

10634



Fotografía No. 05	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 06	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 07	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 08	Almacenamiento

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

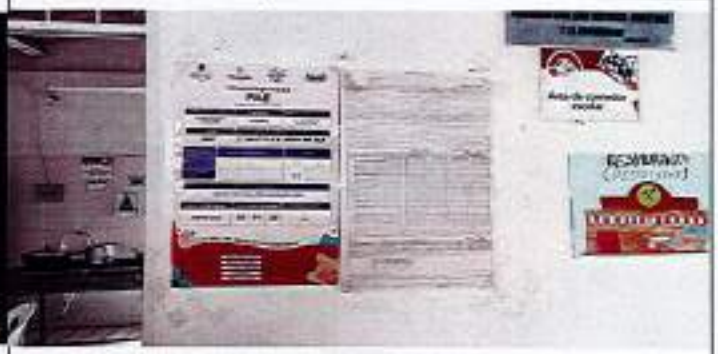
Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 09	Almacenamiento

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 10	Participación_ciudadana

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			

10635

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE				Municipio:	Mon	
Fecha de la visita:	07	07	2026	Hora inicio: 10:50 a/m	Institución educativa:	Gaviota	
Operador:	UT PAE CASANARE 2026			Hora terminación: 1:30 p/m	Sede educativa:	Principal	
Contrato de prestación de servicios No.	2945 DE 2025			Tipo de Complemento:	Almuerzos	No de servicios:	125

Plan de saneamiento Califique según nivel de cumplimiento: Cumple (1) - No Cumple (0) - N.A (No aplica) - N.O (No observado)		Calificación	OBSERVACIONES (Describir la accion Accion de mejora)
Programa de Limpieza y Desinfección			
1	Todas las áreas y superficies del servicio se encuentran en adecuadas condiciones higiene y limpieza, se evita la acumulación de agua.	1	
2	Se aplican protocolos para la limpieza y desinfección de equipos, menaje y utensilios (platos, vasos, cubiertos, pocillos, bandejas, tablas de picar, cuchillos, entre otros) y son de materiales resistentes al uso y a la corrosión .	1	
3	Los registros del programa de limpieza y desinfección son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
4	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
5	Los sistemas de extracción cumplen con las condiciones higiénicas establecidas, mantenimiento, procedimientos del lavado.	NA	
Control de plagas			
6	Las instalaciones y áreas del comedor escolar no evidencian indicio o presencia de plagas y/o vectores de contaminación.	1	
7	Las instalaciones y áreas del comedor escolar cuentan con barreras físicas que protejan los ambientes de producción contra el ingreso de plagas, animales domésticos y otros vectores que pongan en riesgo la inocuidad de los alimentos (inlcuidas barreras inferiores de protección para puertas).	1	
8	Se realiza un control de plagas y se cuenta con los siguientes soportes: documentación de la empresa fumigadora, fichas técnicas y certificado de fumigación. Fecha de la última fumigación: _____	1	
9	El comedor escolar cuenta con los registros semanales de control integrado de plagas y se encuentran diligenciados de forma adecuada y oportuna.	1	
Manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos			
10	La clasificación de residuos sólidos se realiza de acuerdo con lo establecido en el programa de manejo de residuos. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
11	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
12	Se cuenta con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado. La disposición de este producto se realiza en un recipiente hermético y debidamente rotulado.	1	
13	Los registros del programa de manejo y disposicion de residuos sólidos y líquidos son diligenciados correctamente y se realizan de manera oportuna.	1	
Abastecimiento de agua			
14	Se realiza la limpieza y desinfección periódica del tanque de almacenamiento de agua potable (áereo y/o subterraneo) y se soporta tal actividad con los registros que emite la empresa autorizada para efectuar los procedimientos de higienización de tanques. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: _____ (Calificar cuando aplique).	1	
15	Existe un tanque de almacenamiento de agua potable (de nivel o de piso) y se encuentra construido en material higiénico sanitario, presenta constante circulación y es usado para el servicio de comedor escolar. Se realiza la limpieza y desinfección periódica del mismo y se registra tal actividad. Fecha de la última limpieza y desinfección realizada: 06-07-2026 (Calificar cuando aplique).	1	

121

10636

Educación	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 04	
	FORMATO DE CONDICIONES DE DE OPERACIÓN RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: FO-AT-VRPS-03	
		VIGENTE DESDE: ENERO 2016	

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

122

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

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

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

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

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

		Calificación				OBSERVACIONES (Describir el hallazgo y/o observación)
35	El comedor escolar cuenta con instrumentos de medición con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción	SI		NO	X	
36	La visita de seguimiento y monitoreo coincide con la distribución, transporte y recepción de materia prima (Se aclara que las condiciones sanitarias y requisitos normativos del transporte de alimentos y materias primas se verifican semanalmente a través de las visitas a la bodega de almacenamiento).	SI	X	NO		
37	Como complemento de la verificación de requerimientos alimentarios y nutricionales, describir el número del ciclo de menú y semana.					Semana 1 Menu 2

Observaciones generales de la visita

Se realiza visita tecnica de control y seguimiento a la operacion de alimentacion en la Sede Gaviotas de municipio de mani

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
		maribel u.
Nombre: Jose Monterroza		Nombre: Maribel uribe
Documento: 1118534255		Documento: 1006446448
Cargo: Supervisor Interventoria		Cargo: manipuladores de alimentos
FIRMA ADICIONAL:		FIRMA ADICIONAL:
Nombre:		Nombre:
Documento:		Documento:
Cargo:		Cargo:

123

10658

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

Entidad Territorial:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Mani		
Fecha de la visita:	07072026	Institución educativa:	Gaviota				
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Principal				
Tipo de Complemento:	ALMUERZOS	No de servicios:	125	No de manipuladoras:	2	No de días de prestación:	19

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

	INSUMOS E IMPLEMENTOS DE ASEO	CANTIDAD PRESUPUESTADA	CANTIDAD ENTREGADA	Calificación
1	Escoba plastica con mango de madera y cerdas de fibra dura. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	—
2	Trapero tipo copa con cabo de madera e hilaza de algodón. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	—
3	Cepillo largo de cerdas duras con mango de madera, para limpieza de pisos. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	—
4	Cepillo plastico de manos de cerdas duras. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	—
5	Recogedor de basuras plastico, con mango de madera. Una en cada unidad aplicativa.	NA	NA	—
6	Esponja de fibra abrasiva multiusos. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
7	Lavaloza en crema por 450 g. Cuatro unidades mensuales para cada 100 cupos.	5	5	C
8	Esponja espiral de alambre para lavado de ollas. Cuatro unidades mensuales por cada unidad aplicativa.	4	4	C
9	Desinfectante líquido (blanqueador) por 1 litro. (3,5 litros mensuales por cada 100 cupos)	3	3	C
10	Detergente en polvo para aseo general incoloro y biodegradable por 1000 g. (4 kilos mensuales por cada 100 cupos)	6	6	C
11	Jabón antibacterial líquido para desinfección de manos con dispensador y con identificación del producto, inoloro. En presentación de 500 ml (1 unidad mensual por cada manipulador de alimentos).	2	2	C
12	Una bolsa para basura, plastica color negro de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	C
13	Una bolsa para basura, plastica color verde de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	C
14	Una bolsa para basura, plastica color blanco de 70 cm x 100 cm (una bolsa diaria por cada SEDE educativa)	19	19	C
15	Par de guantes domesticos de caucho (Dos pares por manipuladora)	NA	NA	—
16	Rollo de papel higienico triplehoja por 34 m (Dos rollos mensuales por manipuladoras de alimentos)	4	4	C
17	Par de guantes de manipulación de alimentos (Dos pares por manipuladora diariariamente)	76	76	C
Porcentaje de cumplimiento:				100 %

Observaciones

ESPECIFIQUE EL MES DE ENTREGA DE LOS ELEMENTOS DE ASEO:

Se realizo control y seguimiento en la operacion de la modalidad Racion preparada en sitio, en la sede Principal de IE Gaviotas de municipio de mani.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: [illegible]	Nombre: [illegible]
Documento: [illegible]	Documento: [illegible]
Cargo: [illegible]	Cargo: manipuladora de alimento

124

10639

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

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE		Municipio:	Mani	
Fecha de la visita:	07/07/26	Institución educativa:	Gaviotas		
Operador:	UT PAE CASANARE 2026	Sede educativa:	Principal		
Contrato de prestación de servicios No:	2945 DE 2025	Tipo de Complemento:	ALMUERZOS X	No de servicios:	125

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	Carne molida guisada, Frijol Rojo sudados, Arroz Blanco, Platano cocido, Ensalada Pico de Gallo, Jugo de Maracuyá, Agua potable				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio		Fecha:	Autorizado por:	

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

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de servicios y tipo de menú.	C
2	El menu del dia es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patron adoptada.	NC
3	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes.	C
4	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas definidas.	C
5	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	N.C
6	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N.C
7	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	C
8	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	C
9	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	C
10	Se cuenta con elementos de estandarización tanto para servido como para preparacion.	C
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	C
12	En el ciclo de minutas incluye alimentos y/o preparaciones propias del territorio	C
13	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	C
14	La aceptabilidad de los alimentos preparados es adecuada.	C
15	El desperdicio de alimentos en la etapa de desconide es bajo.	C
	Porcentaje de cumplimiento:	80 %

Observaciones

Se realiza intercambio de los componentes Programado Jugo de Maracuya se cambia por Limonada de panela, esto por el motivo aue en la sede se habia cortado el fluido electrico, para el uso de la licuadora.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Jose Montoya C	Nombre: maribel vasq
Documento: 1118534855	Documento: 1006445916
Cargo: SUPERVISOR INT.	Cargo: manipuladora de al.

125

10690

Educación

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

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

VERSIÓN: 09
CÓDIGO: FO-AT-UN-02
VIGENTE DESDE: FEBRERO 2024

ASESORIA Y CONSULTORIA EDELMIRA SIERRA GUTIERREZ

ENTIDAD TERRITORIAL:	GOBERNACION DE CASANARE			Municipio:	Mani
Fecha de la visita:	07-07-2026	Nivel de escolaridad a verificar:	Secundaria	Institución educativa:	Gaviotas
Sede educativa:	Principal	Tipo de complemento:	Almuerzo X	Operador:	UT PAE CASANARE 2026
Contrato de prestación de servicios No:				No Beneficiarios:	125

Orga nolépticas y temperaturas

Preparación programada	Preparación entregada	Cumplimiento de ficha		Cumplimiento de gramajes							Apariencia		Sabor		Olor		Textura		Temperatura final de cocción				Temperatura distribución inicial				Temperatura distribución final				Cumplimiento	
		Cumple	No cumple	muestra 1	muestra 2	muestra 3	Promedio muestra	Peso empacado	Cumple	No cumple	Es típico	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	T°C	Cumple	No cumple	Cumple	No cumple
				Peso/volumen	Peso/volumen	Peso/volumen																										
Carne molida Guisada	Carne molida Guisado	✓		51	54	70	58	50	✓		C		C		C		C													✓	
Frijol Rojo sudado	Frijol Rojo sudado	✓		68	78	74	75	75	✓		C		C		C		C													✓	
Arroz Blanco	Arroz Blanco	✓		133	157	122	125	125	✓		C		C		C		C													✓	
Platano Cocido	platano cocido	✓		139	123	121	127	100	✓		C		C		C		C													✓	
Ensalada Pico de Gallo	Ensalada Pico de Gallo	✓		71	78	67	72	70	✓		C		C		C		C													✓	
Jugo de Maracuya	Limonada de Panela		X	219	246	214	223	200	✓		C		C		C		C														X
Agua Potable	Agua Potable	✓		240	232	234	235	200	✓		C		C		C		C													✓	

NOTA: Para preparaciones que cumplen con la ficha de calidad y gramajes técnicos / Para preparaciones verificadas

Porcentaje de cumplimiento: 85,71 %

Observaciones:

Se realiza cambio de la bebida de Jugo por Limonada de panela esto debido a no haber Fluido electrico.

FIRMA QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA QUIEN RECIBE LA VISITA:	FIRMAS
	Maribel U.	
Nombre: Jose Montaña C	Nombre: Maribel Ureña	Nombre:
Documento: 1118534255	Documento: 1006446918	Documento:
Cargo: Supervisor Int.	Cargo: manipuladora de alimentos	Cargo:

926

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

CONTRATO DE CONSULTORIA No	0351 DE 2026

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

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

INFORMACION GENERAL

INSTITUCIÓN EDUCATIVA	GAVIOTAS	IEC	CASANARE	MUNICIPIO	MANI	URBANO	
						RURAL	X
SEDE	PRINCIPAL	FECHA DE VISITA	7/07/2026		HORA INICIO:	10:00 a. m.	
OPERADOR	UNION TEMPORAL PAE CASANARE 2026	CONTRATO DE SERVICIOS No.	2941 DE 2025		HORA DE TERMINACIÓN	1:30 p. m.	



Fotografía No. 01	Programa_de_Limpieza_y_Desinfección

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 02	Control_de_plagas

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 03	Abastecimiento_de_agua

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			



Fotografía No. 04	Personal_manipulador

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

Cumple	X	No cumple	
Observaciones:			