15001

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	—11—
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	—11—

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	MANIPULADOR ALIMENTOS DOTACIÓN COMPLETA, PUESTO VIGOR.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	—11—
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	HOJA VIDA: SOLBEY MILENA PEÑARANDA BELNAL. JULIETH ADRIANA FERREIRA MERCADO.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	- SE EVIDENCIA CRONOGRAMA Y PLAN CAPACITACION, FORMATO ASISTENCIA CAPACITACION, 01-FEBRERO 2025. - DOCUMENTACION EXPERIENCIA DE LAS 2 MANIPULADORAS CUMPLE.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	—11—
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	HORARIO JM: 8-10am JT: 1:00-3:00pm.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	SE EVIDENCIA AZ CON EL PLAN SANEAMIENTO RI
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	- SE EVIDENCIA FICHA TECNICA DE LOS INSUMOS, REGISTROS DILIGENCIADOS, PROGRAMA L+D.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	SE EVIDENCIA 2 ASPERSORES CON SU ROTULO.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	—11—
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	—11—
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	AREA TRANSITORIO DONDE SE UBICAN LOS COMPLEMENTOS LIMPIA
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	—11—
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	—11—

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	SE EVIDENCIA KIT RECIPIENTE PARA LOS RESIDUOS: VERDE - NEGRA - GRIS CON SU RESPECTIVAS BOLSAS
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	REGISTROS DILIGENCIADOS.
4.11	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	—11—

15002

CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	—11—
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	REGISTROS DILIGENCIADOS

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%

V. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	FORMATO INFORMACION PAE PUBLICADO.
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	PUBLICADO RUTA ATENCION (CANALES ATENCION AL CIUDADANO).
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	NO	NO OBSERVADO COPIA CONFORMACION COMITE (CAE).
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	EN ESPERA APROBACION DE OFICIO POR PARTE DE LA ADMO.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	LECHE SABORIZADA CHOCOLATE L250431B VENCE: 220425.
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	MANTECADA LOTE: 01022025 FV: 21/02/2026
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	DULCE CON LECHE - COCADA L 25004 VENCE: 29 ABR 25
6.4	La fruta entregada esta en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, correspondo al peso establecido en la minuta (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	NA	NO APLICA, MENU SE SUMINISTRO DULCE.
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	1	—11—
6.6	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	—11—
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	SE EVIDENCIA FORMATO REPOSICION.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	SE SUMINISTRO MENU # 17, CONTEMPLADO MINUTA POR DULCE COCADA, AUTORIZADO.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	—11—
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	—11—
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	CUMPLIMIENTO GRAMAJE GRUPO NIVEL GRADO(S) PREESCOLAR

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	NO OBSERVADO DURANTE LA VISITA
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	NO OBSERVADO DURANTE LA VISITA
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	NO OBSERVADO DURANTE LA VISITA
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	NO OBSERVADO DURANTE LA VISITA

15003

8.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	NO	NO OBSERVADO DURANTE LA VISITA
8.6	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NO	NO OBSERVADO DURANTE LA VISITA
8.7	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NO	NO OBSERVADO DURANTE LA VISITA
8.8	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NO	NO OBSERVADO DURANTE LA VISITA
8.9	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	NO OBSERVADO DURANTE LA VISITA
8.10	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	NO OBSERVADO DURANTE LA VISITA

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados.	1.	SE EVIDENCIA PLANILLA FISICO CON MARCACION DE 3 BENEFICIARIOS J. MAÑANA
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	REMISION ENTREGA JORNADA MAÑANA (CON 3 COMPLEMENTOS)
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1.	—»—

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%.

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- SE REALIZA VISITA TECNICA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA, A LA IE LAS AMERICAS CON COBERTURA 294 DISTRIBUIDOS EN DOS JORNADA DONDE SE EVIDENCIO JORNADA MAÑANA CON 3 BENEFICIARIOS Y JORNADA TARDE 291 BENEFICIARIOS.
- SE LE INFORMA A LA SECRETARIA DE LA INSTITUCION LA MARCACIÓN AL SIMAT CON LA TOTALIDAD DE LOS BENEFICIARIOS. ESTO DEBIDO A QUE ESTA SEMANA 10 A 14 FEBRERO SOLO HAY 3 BENEFICIARIOS EN LA JORNADA MAÑANA.
- SE SUMINISTRO MENU # 17 : LECHE ENTERA SABORIZADA CHOCOLATE- MANZANA- DULCE LECHE-GALLETA. SE REMITIO IMPEDIMENTO AUTORIZADO MAÑANA POR EL DICE, ADEMAS SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE GRUPO ESCOLAR PRESCOLAR.
- SE EVIDENCIA CUMPLIENDO POR PARTE DEL PERSONAL MANIPULADOR.
- SE LE SOCIALIZA LA VISITA AL PERSONAL MANIPULADOR

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna observación.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO ARGUELLO	NOMBRE	Soberey Miranda B.
IDENTIFICACIÓN	63.358.089 BGA.	IDENTIFICACIÓN	1.098.752.994
CARGO	APOYO SUPERVISION TECNICO	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	ING. ALIMENTOS	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Soberey Miranda B.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

15004

Educación Aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	11-FEB-2025	Hora Inicio:	07:15 am	Hora Finalización:	10:15 am.	Grupo:	GRUPO 1
Institución Educativa:	INSTITUCION EDUCATIVA LAS AMERICAS			Operador:	UT: NUTRIME 25	No. de Contratos:	276 del 2024.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	ESTRELLA SCALE	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	05/09/2024	NÚMERO DE CERTIFICADO	SMB-1430.

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO EN:		17.		MENÚ ENTREGADO EN:	17.	¿Se realizaron cambios al menú?		X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?		X	NO											
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR				PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)								
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso bd / Volumen (ml)	MUESTRA 2 Peso bd / Volumen (ml)	MUESTRA 3 Peso bd / Volumen (ml)	Peso esperado* (g/ml)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso bd / Volumen (ml)	MUESTRA 2 Peso bd / Volumen (ml)	MUESTRA 3 Peso bd / Volumen (ml)	Peso esperado* (g/ml)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso bd / Volumen (ml)	MUESTRA 2 Peso bd / Volumen (ml)	MUESTRA 3 Peso bd / Volumen (ml)	Peso esperado* (g/ml)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso bd / Volumen (ml)	MUESTRA 2 Peso bd / Volumen (ml)	MUESTRA 3 Peso bd / Volumen (ml)	Peso esperado* (g/ml)	Concepto (Cumple - No Cumple)			
Lácteo	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA.	224,5	224,8	224,0	200	C.																		
Derivado de cereal	MINIPANCAKE -	40,5	42,5	41,8	40.	C																		
Fruta	—	—	—	—	—	—																		
Dulce o/o postre	POSTRE DE LECHE - COCOA.	21,9	21,9	21,8.	15.	C																		
CUMPLE		CUMPLE.																						
NO CUMPLE																								

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO DENTRO GRUPO GRADO PREESCOLAR. SE EVIDENCIA INCUMPLIMIENTO FRENTE MINIPANCAKE POR DEBAJO DE LO PACTADO
COCOA, INCUMPLIMIENTO APLICADO POR EL GRADO

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %:	100%

*Peso esperado (crudo): yuca 125,6 g; mandarina 107,1 g; mango 108 g; durazno 126,4 g; manzana 125,4 g; banano 107,3 g; ahuyama 125,8; granadilla: 1 unidad. **Derivado de cereal:** panificados, pollotelo, tortas y muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. **Tubérculos** 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 36 g. **Arracacha:** 20 g - 25 g - 35 g - 35 g., **Galleta Adicional:** 40 g - 60 g - 80 g - 60 g. **Lácteos:** 200 g. **Postre o/o Dulce:** Dulce de leche y bocadillo 15 g - Arequipe y leche condensada 20 g.

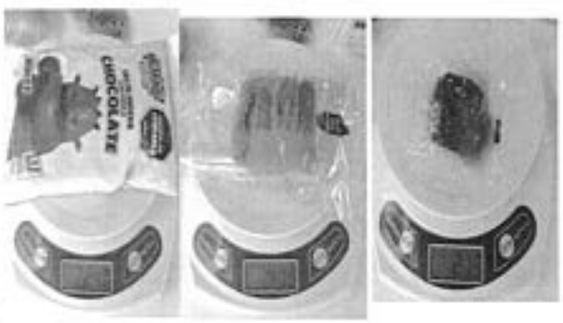
Atendido por:	Sabel Fernanda B.	Realizado por:	Jasmeth Trujillo Alvarenia
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico Supervision PAE
Firma:	Sabel Fernanda B.	Firma:	
Atendido por:		Realizado por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

15605

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMERICAS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: NIVEL 1

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas. Fachada Institución Educativa	Condiciones locativas: Área destina para los complementos RI
	
Cumplimiento de menú No. 17	Verificación de gramaje- Menú No 17
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.

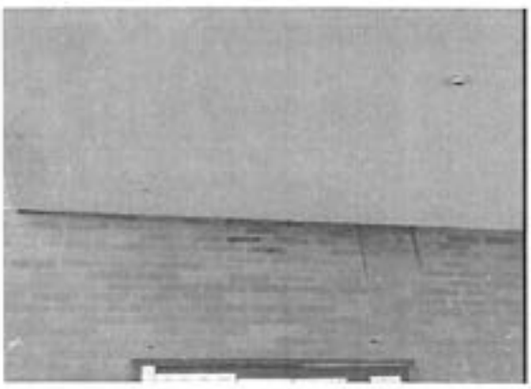
15006

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento. - Insumo de aseo
 	
Verificación documental. – Diligenciamiento Bitácora – Diligenciamiento registros plan saneamiento	Seguridad y Salud en el trabajo
 	
Gestión social. – Formato visibilidad – Ruta canal atención al ciudadano	Horario publicado.

15007

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios, compartidos con los estudiantes
	
Personal Apoyo Técnico a la Supervisión PAE con personal Manipulador de Alimentos	

15008

Educación Alimentación Escolar PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión: 001 -2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	11-02-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio	7:30 am
Institución Educativa/Sede	IE. Camacho Carreño					Hora de Terminación	2:00 pm
Dirección:	Calle 35 # 6-68						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am a 1:30 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	768	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/ Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Esmeranda Pedroza.		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Lider manipuladora.						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	65	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE TOTAL	96.9	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente				

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	8
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	El Comedor se encuentra ubicado dentro de la IE.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencia paredes en cerámica. en buen estado - los drenajes de la entrada de la cocina estan tapados.	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se evidencia area de almacenamiento amplio.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Se evidencia. Un area exclusiva. Para L/D.	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antiinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.		C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Se evidencia area de baños exclusivo	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Se evidencia cuarto de deposito de residuos Solidos.	C

15009

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia en estibas.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Arroz FV 25/01/2026 Aceite FV 29/11/2025 Carne Cerdo: 22/02/2025 Pechuga: 16/01/2026 Pulpa: junio 2026
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Fumigación realizado en Enero 13-2025
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	Temperatura de refrigerado 4°C la otra nevera está mantenimiento el dia de hoy
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Se evidencia almacenamiento congelado Temperatura -11.5 °C.
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia Kit para visitantes completa.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia personal manipulador con dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidencia documentacion completa del personal manipulador.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.		
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Ingresa el supervisor del operador con su debida dotacion
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%.
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Se evidencia Plan Saneamiento: 02-01-2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia registro diligenciado al dia.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	0	No se evidencia aspersores rotulados con la informacion del producto.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	Se observa areas limpias
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

15010

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	La L Y D del Tanque corresponde ala Institucion educativa.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia Certificado de Calidad del MIB
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	Se evidencia Jugo rechazon Pulpa.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia recipientes debidamente identificados, con bolsa y tapa.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia registro debidamente diligenciado.
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	Se evidencia registro descomide y recipiente de Aceite Usado identificado
CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Se evidencia registro diligenciado de Control de plagas.
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE	94.1 %
V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	Se evidencia ficha tecnica. debidamente diligenciada.
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia publicacion de la ruta de atencion.
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne Cerdo: Lote 024 Fazenda. FV. 22/02/2 Pechuga: Lte. LB00125016 FV 16-01-2026 F. MacPollo
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Huevos AA Lote 9449 Vence 09/Nov/2025

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FrtpL FV 29-JUL-2025 Vde: 09-29 Lenteja: lote 212-24 V:12-06-25
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Arroz Casmart Fuente: 25-01-2026 de 25-01-2025
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidos en los lineamientos.	1	Azucar Incauca. 5009 Vence 24-12-26 L 24 12 24
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Aceite Ideal: Ven 29/11/25 L29/01/25
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	-Leche polvo Comolac SAS L 010225 -Leche entera vence: 30 Mar 2025
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenados y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	Se evidencia Contramuestra del día anterior y la toma del día de hoy.
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Se evidencia higiene en la preparacion de los alimentos
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se evidencia. que el servido se utiliza los utensilios adecuados
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las prepraciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	-Se evidencia menaje en buen estado. -Equipos congelador x2 neveras una nevera está en reparacion el dia hoy
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	0	No se evidencia diligenciamiento de descripcion de la hoja de vida de los equipos.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se evidencia entrega de menu 16
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Ver anexo de gramaje
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	Menu 16 -Pechuga salsa piña = Yuca frita -Arroz el perejil - Jugo con leche Fresa = Ensalada
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa.	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

15012

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquin compuesto por (gasas esteriles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	Se evidencia Kit completo.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Vence Febrero.

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehiculo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo): Modelo 2016 en adelante.	NO	No se evidencia Vehiculo Transportador en la visita.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
11.3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehiculo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehiculo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.		
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de viveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	Se evidencia registro debidamente diligenciado.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la I.E. educativo. Camacho Carreño con una cobertura de 768 beneficiarios, Se realiza entrega del complemento Sin novedad, Se evidencia un espacio limpio y organizado.

- Se solicita arreglo del drenaje en la entrada del comedor ya que reposa agua en el momento que se lava el menaje.
- Nos acompaña en la visita el Supervisor del operador UT Nutripaes Se socializa en conjunto con los manipuladoras las mejoras y hallazgo evidenciados y se da cierre a la visita.

15013

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Esmeralda Pedraza P.
IDENTIFICACION	1095918691	IDENTIFICACION	1095977772
CARGO	Tecnol. Industrial	CARGO	Lider manipuladora
PROFESIÓN	Apoyo Tecnico	PROFESIÓN	
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Esmeralda Pedraza P.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación | Alcaldía de Bucaramanga | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	11-02-2025	Hora Inicio:	7:30am	Hora Finalización:	2:00pm	Operador:	UT Nutripac 23	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	I.E. Camacho Carreño					Supervisor Equipo Técnico PAE:	Clara Hernandez				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	0.1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	05-09-2024	NÚMERO DE CERTIFICADO	10538-23

No. MENÚ PROGRAMADO	16	No. MENÚ ENTREGADO	16	¿Se realizaron cambios al menú?	X	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Pechuga en salsa pina	55	56.6	39.4 42		C	61.9	55.3	56.5	47	C	90.1	110.6	75.8	80	C	100.1	111.6	93.7	60	C
Leguminosas																					
Cereales	Arroz al Perejil	83.3	39.4	93.3	55	C	110.5	97.0	103.7	85	C	160.5	156.8	133.2	100	C	136.7	137.9	163.4	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Yuca Frita	34.4	45.2	40.9	32	C	79.4	52.1	70.3	41	C	93.7	130.1	98.7	50	C	105.6	93.5	97.8	60	C
Ensalada o verdura cellente	Ensalada (Lechuga, zanahoria - pepino)	69.4	96.4	84.2	50	C	92.7	90.3	85.4	65	C	103.4	94.4	104.8	70	C	133.6	106.4	110.3	90	C
Bebida	Jugo Fresa con leche	242.2	244.2	215.1	200	C	216.2	220.1	217.6	200	C	209.4	220.3	218.8	200	C	213.7	219.3	221	200	C
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE				5					5					5					5		
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	20	PUNTAJE OBTENIDO	20	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Esmeralda Pedraza Parra	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Clara Hernandez
CARGO:	Lider manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico
FIRMA:	Esmeralda Pedraza Parra.	FIRMA:	Clara Hernandez

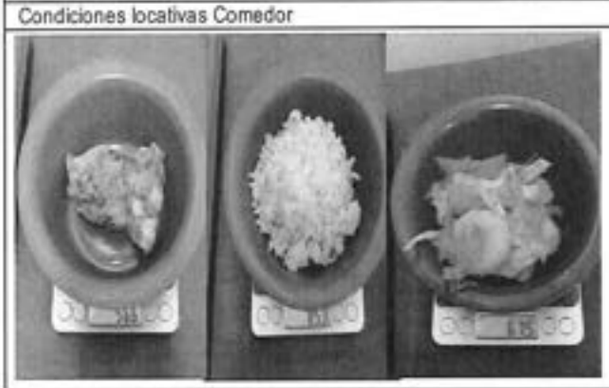
1504

15015

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

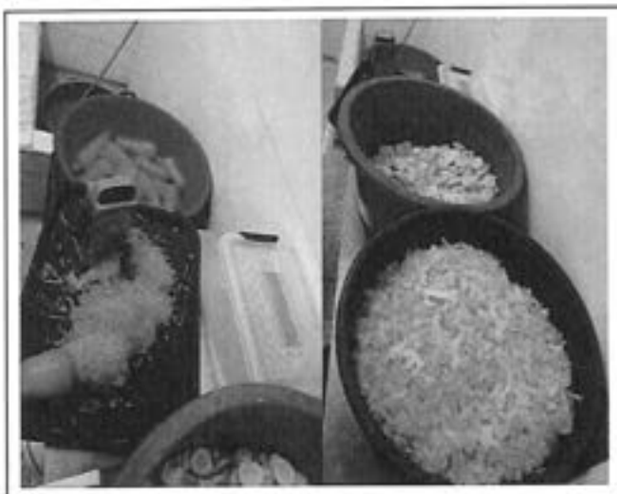
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E. CAMACHO CARREÑO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu: Preescolar- Primaria-Secundaria- Media
	
Verificacion de gramaje preescolar componente: Proteico, cereal y ensalada.	Verificacion de gramajesecundaria componente Cereal, ensalada y bebida.

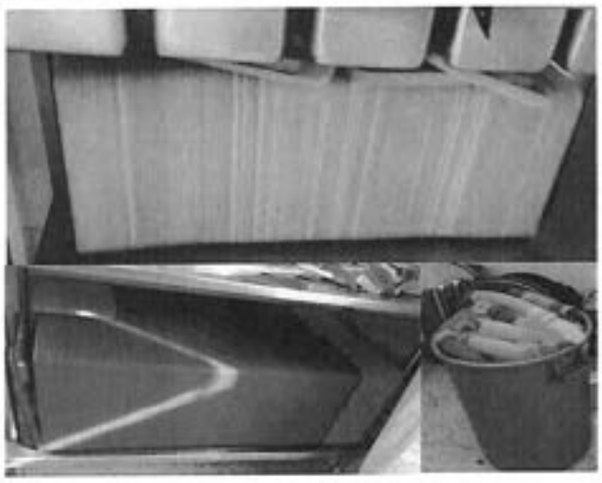
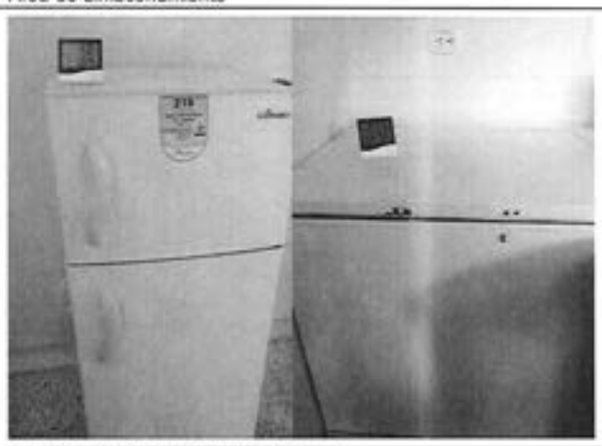
15016

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Condiciones de calidad de productos entregados	Condiciones de calidad de productos entregados
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento Almuerzo	Suministro del complemento Almuerzo

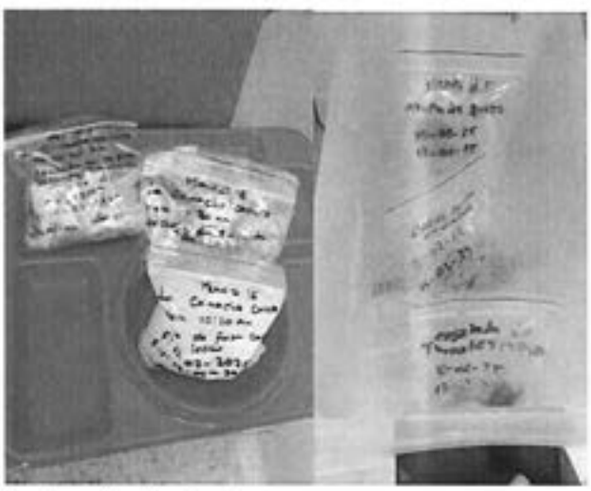
15017

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Área de menaje	Área de almacenamiento
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento
	
Área de almacenamiento	Equipos de refrigeración y congelación

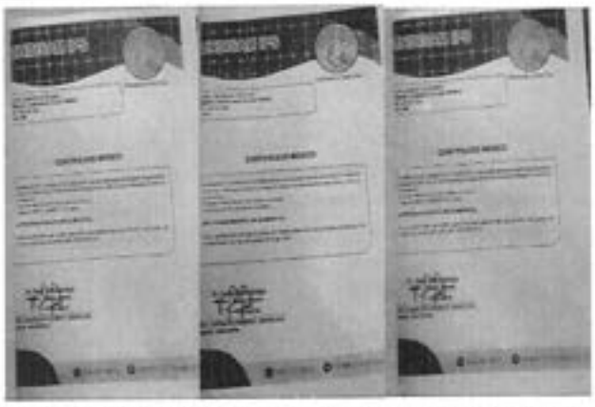
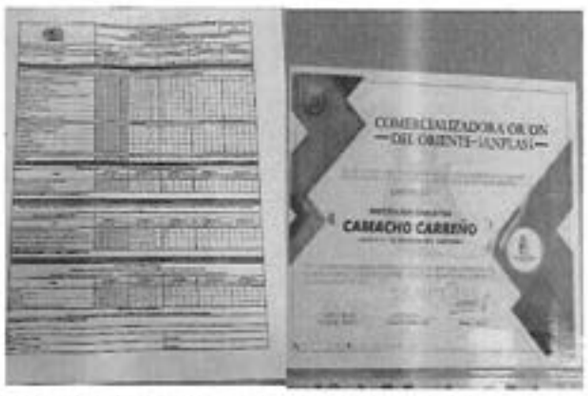
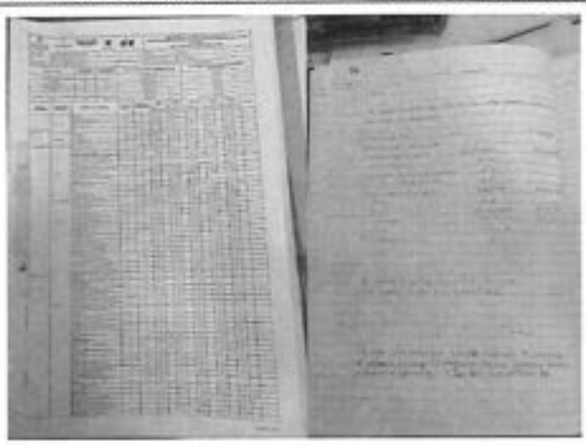
15018

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Toma de Temperatura de los alimentos	Contramuestras de alimentos
	
Área Insumos de aseo	Condiciones de saneamiento: Residuos solidos
	
Condiciones de saneamiento: Area de residuos-: Residuos Descomide	Registrode planillas

15019

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Verificación documental: Certificados de manipulación de alimentos	Verificación documental: Control PSB- Cerf. Fumigación
	
Verificación documental: Kardex- Bitácora	Salud ocupacional: Botiquín- Extintor
	
Gestión Social: Ficha técnica PAE	Horario publicado- Ruta de atención

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

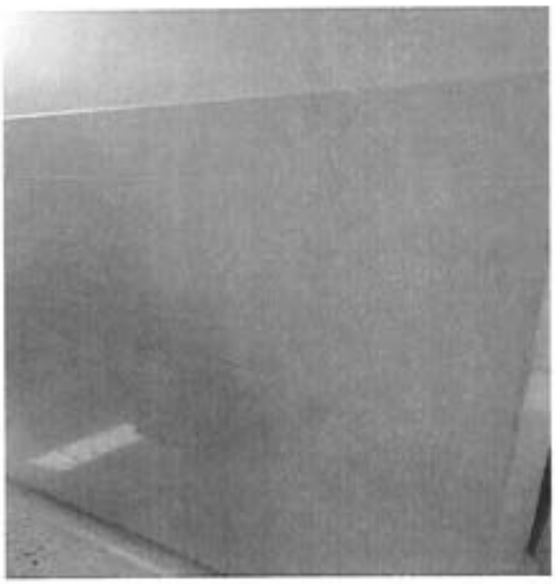


Personal supervisor SEB

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

15021

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Paredes.



Puertas



Ventanal



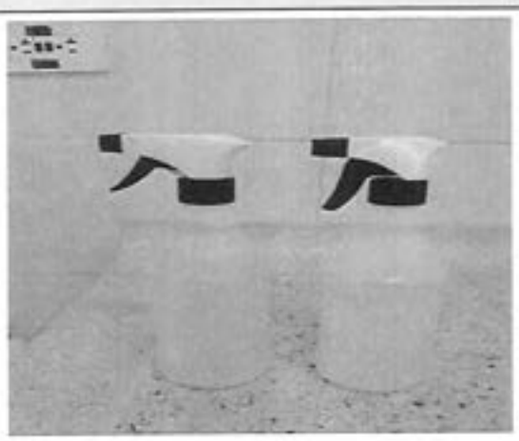
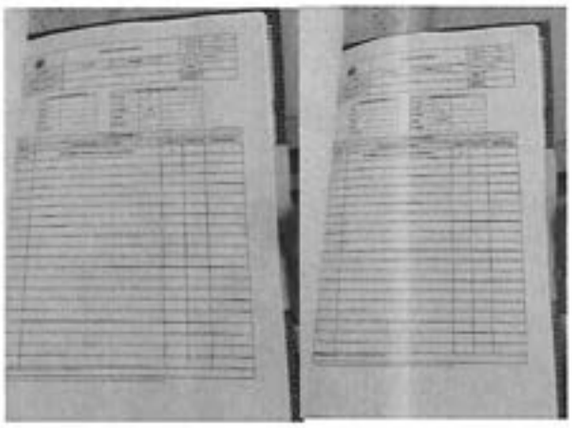
Ventanas



Área Baño

15022

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. No se evidencia aspersores rotulados con información del producto.	Hallazgo 2. No se evidencia diligenciamiento descripción de la hoja de vida de los equipos.

INSTITUCION EDUCATIVA

Drenaje tapado en la entrada del área de cocina.

15023

Educación Alimentación Escolar PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (II) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión 002 2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato	276	Fecha Visita	11-02-25	
Grupo	1	Area Urbana		Area Rural		Hora Inicio	8:00 am
Institución Educativa/Sede	MAIPORE SEDE A					Hora de Terminación:	10:40am
Dirección:	Carrera 12 Nº 23-58						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 7:00 am a 10:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	177 → JM 347 → Total 170 → JT		No. De manipuladoras en el sitio	2	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: X; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Diana Paola Arfunduaga		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo			
Cargo:	manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de suministro de complementos alimentarios en instituciones educativas para la modalidad Industrializada del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI: ; NO: X	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Area de almacenamiento temporal cumple con el espacio mínimo.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	El lugar de almacenamiento temporal impide la entrada de lluvia, polvo, humedad.	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Los pisos, paredes y techos estan construidos de material de facil L y D.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarias son compartidas	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Iluminacion y ventilacion son adecuadas.	C
1.6	Se cuenta con un área definda y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Insumos de aseo alejados de los complementos.	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe un espacio exclusivo para el depósito temporal de los residios sólidos.	C

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Almacenamiento de los complementos en estibas.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area temporal de los complementos de RI se encuentra limpia y en buen estado.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos evidenciados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes.
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Alimentos evidenciados cumplen con la normatividad vigente.

Powered by CamScanner

15024

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas	1	1 mesa y 1 butaco
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit)	1	1 kit

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal adecuada
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencian las hojas de vida de las 2 manipuladoras
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se verifico experiencia mínima de 1 año, BPM y cuenta con registros de capacitación mensual.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	2 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia el horario.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio)	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.11	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

Powered by CamScanner

15025

CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales	1	
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior)	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100 %
V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	N.O	
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	Leche entera UHT sabor a chocolate L: 2504318 V: 22-04-2025
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	Mantecada L: 01022025 V: 21-02-25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Dulce con leche con coco (COCADA) L: 25004 V: 24-04-25
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	N.A	
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	1	
6.6	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	N.O	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %
VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se realizo un intercambio aprobado por la ETC.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje de todos los componentes menú # 17
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %
VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante	N.O	No se observa el vehiculo transportador durante la visita.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión	N.O	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	

Powered by CamScanner

8.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue, adicionalmente se evidencia certificado de fumigación	N.O	
8.6	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas	N.O	
8.7	Se lleva registro de temperaturas de los comportientes que lo requieran y del sistema de refrigeración	N.O	
8.8	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cedula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos)	N.O	
8.9	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013	N.O	
8.10	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentanos entregados.	1	
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	Bitácora debidamente diligenciada

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Se realiza visita técnica de supervisión en esta I.E con una cobertura total de 347 complementos de R.I.
- Se verifico la entrega de 177 complementos de RI en la jornada de la mañana
- Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que componen el menú # 17.
- Se verifica el cumplimiento del gramaje del menu # 17 semana del 10 al 14 de febrero de 2025.
- Se realizo un intercambio de la fruta (manzana) por pastelito con leche en coco autorizado por la ETC

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo P.	NOMBRE	Diana P. Arizmendi S.
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	55.069.432
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

15027

Educación Alimentos Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación	11-02-25	Hora Inicio	8:00am	Hora Finalización	10:40 am	Grupo	276
Institución Educativa	MAIPORE SEDE A			Operador	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato	1

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weiheng	PRECISIÓN (g):	0,1gr	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	06/04/24	NÚMERO DE CERTIFICADO	EQ-131

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	17	MENÚ ENTREGADO Nº:	17	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO																
NIVEL EDUCATIVO	PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche entera UHT											226.1	237.5	211.6	200ml	C	215.5	211.8	224.6	200ml	C
Derivado de cereal	Mantecada											84.7	89.6	86.9	80gr	C	113.7	119.0	125.2	100gr	C
Fruta																					
Dulce y/o postre	Panelita con leche con coco											21.7	20.9	24.6	15gr	C	19.6	20.1	20.9	15gr	C
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del menu N°17, semana del 10 al 14 de Febrero del 2025, se realiza un intercambio autorizado por la ETC de fruta (manzana) por panelita con leche con coco.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

*Peso esperado fruta: pera 129,4 g; mandarina 157,1 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 129,4 g; banano 157,2 g; ciruela 115,8; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereal: panificados, galletería, tortas y muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. Rosquillas 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 32 g. Granola: 20 g - 25 g - 35 g - 35 g., Galleta Alfajor: 40 g - 40 g - 60 g - 60 g. Lácteos: 200 g. Postre y/o Dulce: Dulce de leche y bocadillo 15 g - Arequipe y leche condensada 20 g.

Atendido por:	Diana Paola Arturduaga	Realizado por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:		Firma:	Carlos A Restrepo
Atendido por:		Realizado por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

15028

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA LUIS CARLOS GALAN SARMIENTO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: MAIPORE SED A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.

15029

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Suministro del complemento.



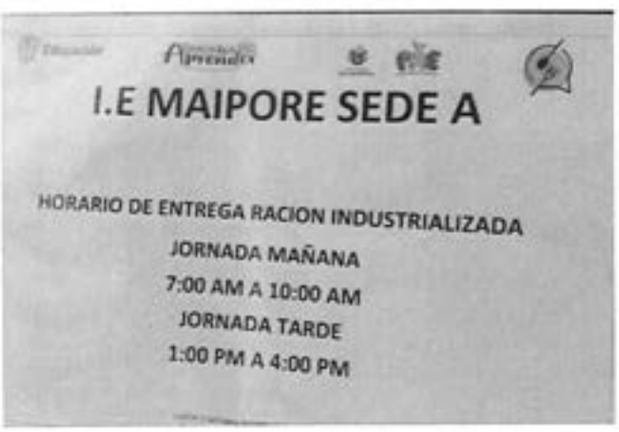
Condiciones de saneamiento.



Verificación documental.

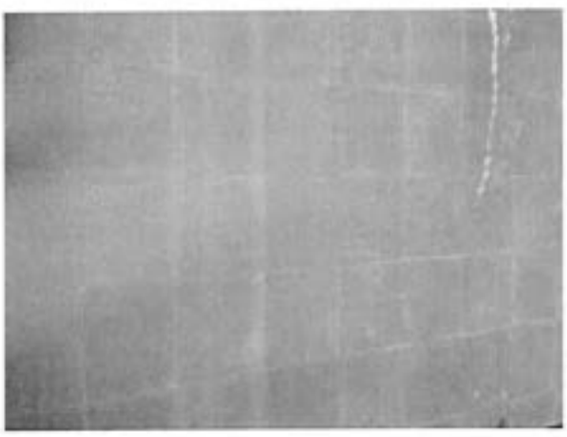
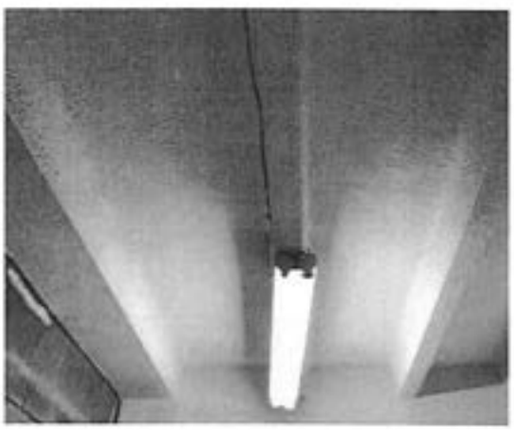
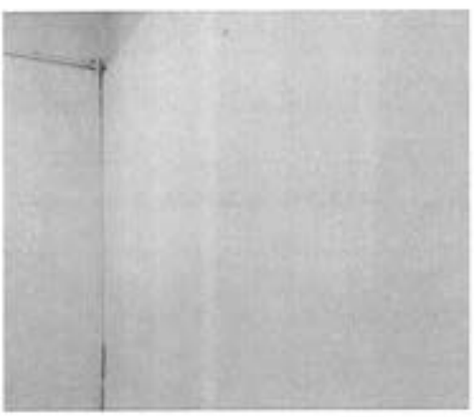


Gestión social.



Horario publicado.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Ventanas.
	
Puertas.	Servicios sanitarios.

15031

Educación | Alimentación | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Version 001 2025

Operador:	Nutripae 2025		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	11/02/2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede:	IE CLUB UNION SEDE C					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Calle 53 #26-50 Barrio Colorados						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	10:30 Am 1:00 Pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	301	Modalidad:	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita:	Dvisney Esteban				Nombre del supervisor - Equipo PAE:	Giongy Rios Moreno	
Cargo:	Lider Manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente:	SI		Fecha última Verificación:		Concepto Emitido:		Calificación:
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO:	66	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO:	66	PORCENTAJE TOTAL:	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA:	excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN:	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS			
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa: 4
De 76 a 150 complementos		2	
De 151 a 300 complementos		3	
De 301 a 500 complementos		4	
De 501 a 750 complementos		6	
De 751 a 1000 complementos		8	
De 1001 a 1200 complementos		10	
De 1201 a 1500 complementos		12	

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Se encuentra alejado de Focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Los techos estan construidos que permiten Facil limpieza	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Permiten Facil limpieza, Desinfección y se encuentran en buen estado.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Existen 3 Tanques con Tapa	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Cumple con el espacio Minimo y garantiza la conservación	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Existe area para limpieza y Desinfección de Menajes	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antiinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Presentan malla antiinsecto y en buen estado.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartido con el Baño Docentes	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Se cumple con la ventilacion Iluminación	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se almacenan lejos de los Alimentos.	
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe espacio Temporal para el Deposito de R S.	C

Powered by CamScanner

15032

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado	1	Se realiza Ordenadamente en Pilas y buen estado
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo	1	Se evidencian Registros Fotograficos evidenciando Su vida útil
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y relación de productos.	1	cuenta con actualizacion Kardex
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Fecha → 7/01/2025
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Cumplen con las normas Sanitarias
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	5° refrigeración
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	- 1 congelación
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	No se Presenta contaminación cruzada
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 kits
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9
PORCENTAJE	100%		
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Cumplen con la dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado	1	La presentación es adecuada cumplen con la BPM
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	4 Hojas de vida y sus Respectivos Soportes
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	9, 7, 5, 4 años de Experiencia
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cumplen con la cantidad De manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se evidencia Publicación
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	No ingresa padre al comedor y cocina sin la dotación
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7
PORCENTAJE	100%		
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	cuenta con PSB aprobado
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	cuenta con PLD aprobado y sus respectivos Registros
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	3 Aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	cumple el operador con la entrega Insumos Aseo
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Son Almacenado lejos de los Alimentos
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	Se observa Orden y Aseo
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia aviso lavado De manos
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Existe aviso de BPM

Powered by CamScanner

19033

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se realizo lavado por parte de la IE 15/01/2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Agua Potable ANB
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	Agua Potable Hervida y luego a congelación
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Agua hervida en Jarras Para el consumo

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencian Recipientes Identificados PRS. 3
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	cuenta con Programa Debidamente Aprobado
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Se aplica Separación RS
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado	1	cuenta con documento Para residuos descomide

CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	No se evidencia contaminación Por Plagas, heces Fecales
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	cuenta con Programa C.P 7/01/2025
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	1	Se evidencian Ventanas con Anjeos

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	100%

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	Se evidencia FTS PAE
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia Ruta PQRS
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV 16-01-2026 Cumple 29.7 Kg
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	NA	

Powered by CamScanner

15034

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	NA	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	FV- 25012026 cumple
6.5	Las raices, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	se encuentran en adecuada condición de calidad
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	se encuentran en adecuada condición de calidad
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	FV- 24/01/2026 cumple
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	FV- 20-11-2025 cumple
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	FV 01-02-2026 Leche en polvo 12 Kg
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	Liberación Bodega Operador #1
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	Proteina, Jugo 3 contramuestras Tuberculos
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Cuando se requiera el operador Repone los alimentos

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	se evidencia Limpieza Orden y Aseo
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	A diario se realiza limpieza y desinfección general
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	se lavan y se desinfectan con Hipoclorito de Sodio
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	utilizan Cucharas, Pinzas Estandarizadas
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las prepraciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	se aplica temperatura de acuerdo al alimento

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	Comple con el menaje para los estudiantes Completo 355 menajes
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	Se evidencia completa en Programa Preventivo, Mantenimiento

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se da cumplimiento Minuta menu 16
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia Publicación
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	cumplen con los utensilios
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumplen con la totalidad de Gramajes
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	El Operador cumplio con la Totalidad de Componentes
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa.	1	El operador entrega la totalidad De Materias Primas
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Se evidencia Turro con Agua Potable

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

15035

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurgico), solución salina termometro, alcohol antiseptico	1	cumple con Todos los Componentes
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Vence enero 2026 ✓
TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE	100%		

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NA	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NA	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NA	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NA	
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	NA	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los compontentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NA	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NA	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NA	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NA	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
PORCENTAJE			

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Existe documento complementos entregados
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Existe Formato entrega de víveres I E RPS
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	Cumple con bitacora Actualizada y Foliada
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Continuar con el Orden y Aseo

Continuen cumpliendo con las B.P.M con los Alimentos

Seguir cumpliendo a diario con la limpieza y Desinfección en la cocina y comedor Escolar.

Powered by CamScanner

15036

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Glowby Rios. Moreno	NOMBRE	Drunev lucia t
IDENTIFICACIÓN	91276393 Bloa	IDENTIFICACIÓN	1100889022 / 9ro.
CARGO	Apoyo Tecnico SEB PAE	CARGO	Li Der. manipuladora
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	manipuladora
FIRMA	Glowby Rios M	FIRMA	Drunev lucia t.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Martina Duarte G
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	63364780
CARGO		CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Martina Duarte
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

Educación Alimentación Escolar PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	11/02/2025	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	2:00pm	Operador:	Nutripae 2025
Institución Educativa:	IE CLUB UNION SEDE C					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	
Grupo:	1	No. de Contrato:	276				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Top Scale	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	15/01/25	NUMERO DE CERTIFICADO	3342

No. MENÚ PROGRAMADO	16	No. MENÚ ENTREGADO	16	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparado en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)	Pechuga en salsa pipa	54,7	64,6	50,9	42gr	C	53,5	57,8	62,5	47gr	C										
Leguminosas																					
Cereales	Arroz al perejil	66,7	69,3	72,0	55gr	C	91,7	93,8	97,9	85gr	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Yuca Frita	51,7	55,1	60,6	46gr	C	67,5	68,8	80,5	58gr	C										
Ensalada o verdura saltada	lechuga zanahoria pepino	53,1	62,1	66,8	50gr	C	67,6	71,7	73,9	65gr	C										
Bebida	Jugo de Fresa	234ml	251ml	247ml	200ml	C	238ml	247ml	238ml	200ml	C										
Leche o producto lácteo	En el Jugo	5gr	5gr	5gr	200ml	C	5gr	5gr	5gr	200	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE club Union Sede C se cumple con el Gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	DRISNEY LUCIA Esteban	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	GIOVANY Rios Moreno
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico SEB PAE
FIRMA:	DRISNEY LUCIA Esteban	FIRMA:	GIOVANY Rios Moreno

teosi

Powered by CamScanner

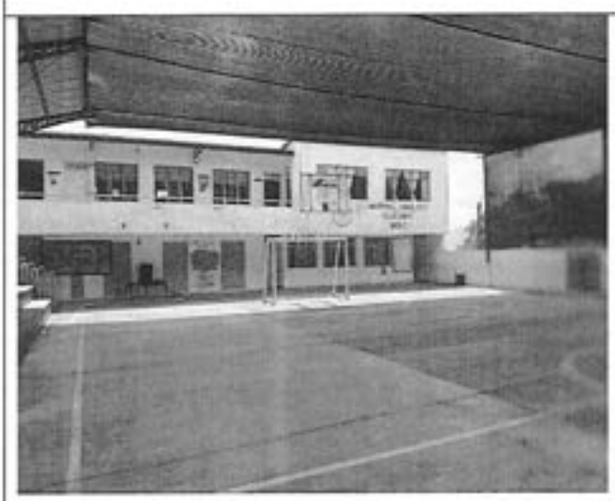
15038

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C
	
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C
	
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C

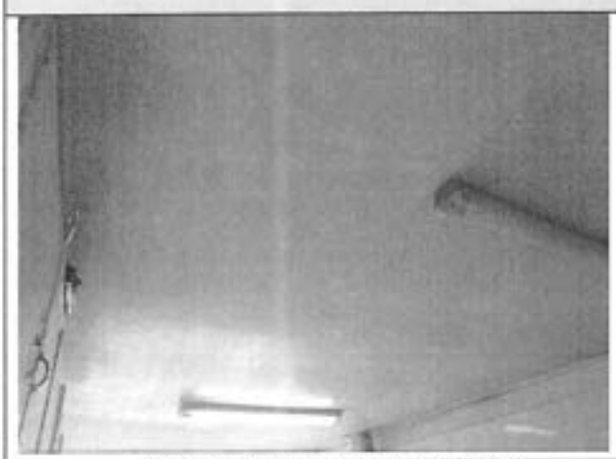
15039

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C
	
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C
	
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE C

15040

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C INFORMACION GENERAL PAE	IE CLUB UNION SEDE C INFORMACION GENERAL PAE
	
IE CLUB UNION SEDE C INFORMACION GENERAL PAE	IE CLUB UNION SEDE C INFORMACION GENERAL PAE
	
IE CLUB UNION SEDE C INFORMACION GENERAL PAE	IE CLUB UNION SEDE C INFORMACION GENERAL PAE

15041

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C INFORMACION GENERAL PAE	IE CLUB UNION SEDE C INFORMACION GENERAL PAE
	
IE CLUB UNION SEDE C INFORMACION GENERAL PAE	IE CLUB UNION SEDE C BOTIQUIN
	

IE CLUB UNION SEDE C EXTINTOR	IE CLUB UNION SEDE C AREA RESIDUOS SOLIDOS

15042

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C SISTEMAS DE REFRIGUERACION	IE CLUB UNION SEDE C SISTEMAS DE CONGELACION
	
IE CLUB UNION SEDE C PERSONAL MANIPULADOR	IE CLUB UNION SEDE C PERSONAL MANIPULADOR
	
IE CLUB UNION SEDE C PERSONAL MANIPULADOR	IE CLUB UNION SEDE C PERSONAL MANIPULADOR

19043

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS JUGO DE FRESA EN LECHE	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS JUGO DE FRESA EN LECHE
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS JUGO DE FRESA EN LECHE	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS JUGO DE FRESA EN LECHE

15044

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS JUGO DE FRESA EN LECHE	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS JUGO DE FRESA EN LECHE
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS PECHUGA EN SALSA DE PIÑA

19045

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS PECHUGA EN SALSA DE PIÑA
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS PECHUGA EN SALSA DE PIÑA

15046

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 ARROZ AL PEREGIL	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS ARROZ AL PEREGIL
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 ARROZ AL PEREGIL	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 ARROZ AL PEREGIL

15047

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS ARROZ AL PEREGIL	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS ARROZ AL PEREGIL
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO

15048

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO

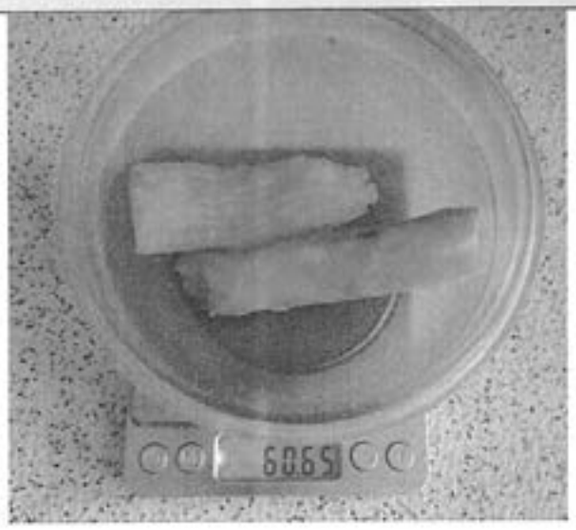
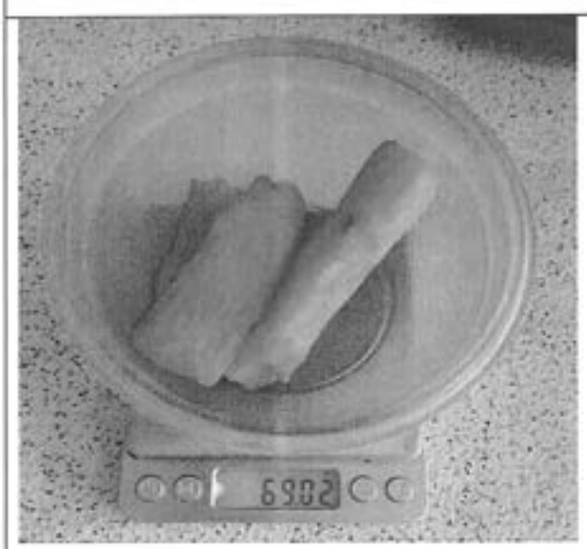
15049

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS YUCA FRITA	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS YUCA FRITA
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS YUCA FRITA	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS YUCA FRITA

15050

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE C

IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS
	
IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS YUCA FRITA	IE CLUB UNION SEDE C MENU # 16 RPS YUCA FRITA
	
IE CLUB UNION SEDE C BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU 16 RPS	IE CLUB UNION SEDE C BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU 16 RPS

15051

Educación Alimentos para Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión: 001 -2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	11/02/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	8:30 am.
Institución Educativa/Sede	Campo Hermoso Sede C					Hora de Terminación:	1:30 pm.
Dirección:	calle principal # 11-1 Vía chimita Jose A. Galan						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am o 1:30 pm.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	234	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Flor Sonobia		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Jenis Hernandez Martinez			
Cargo:	Manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO	
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	64		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE TOTAL	89	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	B	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		X 3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

1. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes en mal estado Falta de pintura en area de comedor	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antiinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ventana en area de cocina con mallla anti insecto con presencia de grasa	NC
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño exclusivo para la manipuladoras	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C

15052

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	0	Se evidencio ojos almacenados sobre huecos y con productos secos.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	0	Se observa papa amarilla en regular estado con mogollados.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Fecha: 10/01/2025
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 5 °C y se llevan registros actualizados.	0	Refrigerador #2 la temperatura esta en. 18°C
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	0	congelador #2 con temperatura de 3.3°C
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	0	Ajo almacenados con huecos y productos secos que puede ocasionar contaminación cruzada.
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	44.4%		
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NA	No se evidencia personal ajeno ingresar al oreg.
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
PORCENTAJE	100%		
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

15053

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Fecha 15/01/2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se utiliza hielo
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	La IE es en el area urbana.

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domesticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	0	Reja de entrada al comedor quemo, warfa con malla antiinsecto

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE	94.1%

V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	Se aplicara a partir de marzo
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	En proceso de aprobación

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	

15054

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	0	papa en regular condición (comenzó)
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	91.6%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	En el momento de la visita no se observo el procedimiento
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las prepraciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se evidencia error de menu #17 por menu #16 esta aprobado por la SEB
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa.	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

15055

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas esteriles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	FV: enero/2025

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	NO se observo transporte en el momento de la visita.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	NO	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NO	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehiculo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad Almuerzo, con un cupo asignado de 234 titulares de derecho en grupos etarios preescolar y primaria.

Se recomienda al operador capacitar a las manipuladoras sobre el correcto almacenamiento de materias primas.

Algunos Equipos de congelación y refrigeración no tienen la temperatura requerida por lo tanto se recomienda realizar mantenimiento correctivo

15096

Se socializo el acta con los manipuladoros y se da cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JONIS HERNANDEZ M	NOMBRE	Flor Sanabria
IDENTIFICACIÓN	37513986	IDENTIFICACIÓN	1006424550
CARGO	Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Alimentos	PROFESIÓN	Alimentos
FIRMA		FIRMA	Flor Sanabria
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

15057

Educación Alimentos para Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	11/02/2025	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	1:30 pm	Operador:	04 NUTRIPOE 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	Campo Hermoso sede C.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:		JENID HERNANDEZ M.			

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	0.1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	05/09/24	NÚMERO DE CERTIFICADO	10537-23

No. MENÚ PROGRAMADO	17	No. MENÚ ENTREGADO	16	¿Se realizaron cambios al menú?	X SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Pechuga salsa Pinto	42.8	42.5	43.1	42	C	60.1	68.8	65.5	47	C										
Leguminosas																					
Cereales	Arroz al parejo	58.7	73.7	63.2	55	C	99.2	111.4	101.6	85	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Yuca Frita	55.3	59.3	51.5	46	C	81.4	85.3	78.8	58	C										
Ensalada o verdura caliente	Pechuga Zanahoria pepino	58.2	55.1	56.3	50	C	75.7	69.5	71.1	65	C										
Bebida	Jugo de Fresa	238	227.2	228.9	200	C	230.6	235.1	233.3	200	C										
Leche y productos lácteos	en el jugo																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE				C					C												
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje establecido. Se evidencia muestra de menu #17 por menu #16. 1764 aprobados de la SEB

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	30	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Flor Sanabria	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	JENID HERNANDEZ MALTINER
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico
FIRMA:	Flor Sanabria	FIRMA:	

150 58

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMPO HERMOSO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Condiciones locativas.



Cumplimiento de menú.



Verificación de gramaje Pollo en salsa de piña grupo etario preescolar



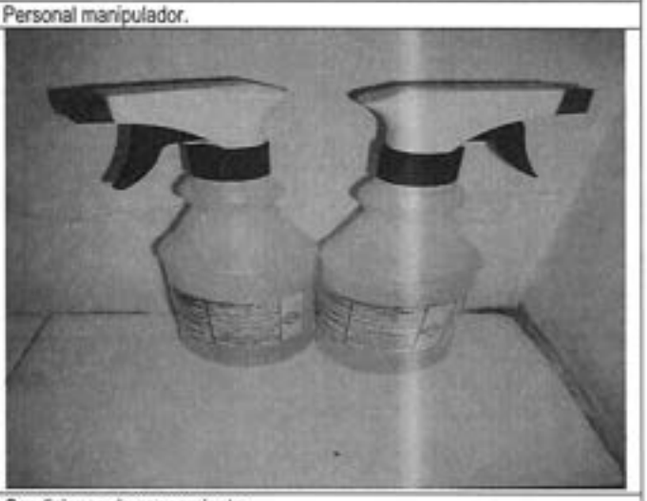
Verificación de gramaje Arroz blanco grupo etario primaria



Verificación de gramaje Pollo en salsa de piña grupo etario primaria

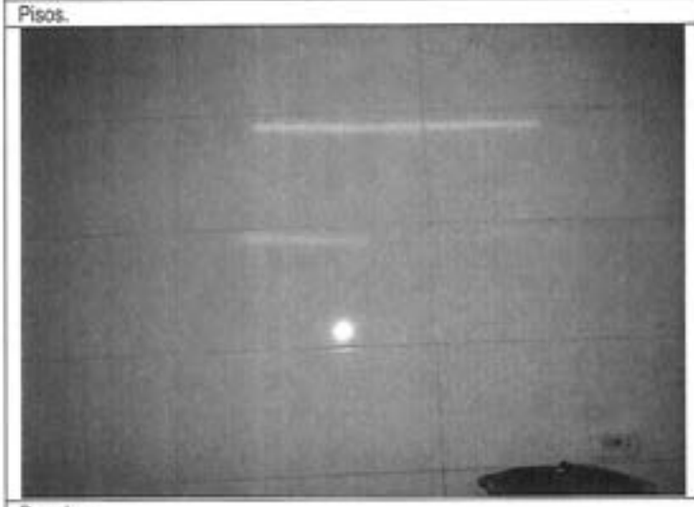
15099

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

15061

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Paredes en mal estado en área de comedor	Hallazgo 2. Ventana con malla anti insecto con presencia de grasa

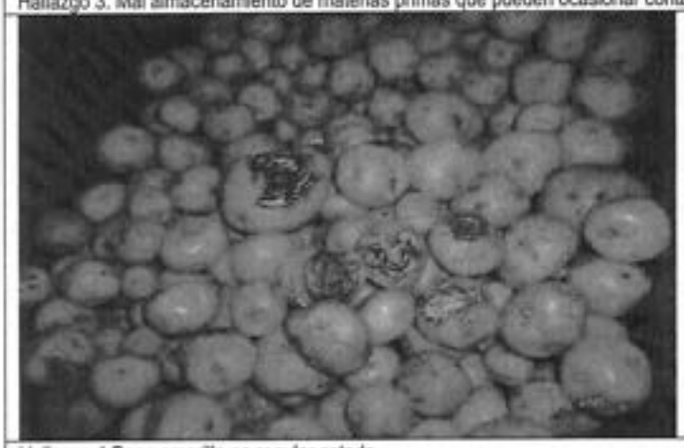
15062

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025





Hallazgo 3. Mal almacenamiento de materias primas que pueden ocasionar contaminación cruzada



Hallazgo 4 Papa amarilla en regular estado



Hallazgo 5. Reja de entrada al comedor son malla anti insecto





Hallazgo 6. Refrigerador y congelador que no cumplen con las temperaturas establecidas

15063

Educación Alimentación Escolar PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN 01-2021

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO — VIGENTE DESDE 01-2021

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita: 1/11/21 — Hora visita: 2:15 — Nombre educativo / Institución: I.E. Eloy Valenzuela — Número de cupos: 276 del 34

Operador del programa: — Tipo de Complementación: Almuerzo Mañana / Almuerzo Tarde / Almuerzo: X / No. 16. Hoy desayuno.

Observaciones de los refrigerios entregados

Descripción del menú: Pechuga en salsa de vino, arroz al perejil, yuca frita, ensalada de lechuga, zanahoria y piña, jugo de fresa en leche

Nombre: — Alimentos: SI / NO intercambio. SI — Motivo del intercambio: — Fecha: — Autorizado por: —

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 CUMPLE, 0 NO CUMPLE, N/A (NO APLICA)

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PUNTAJE TOTAL	CUMPLIMIENTO
30	26	86,6%	Bueno

RANGOS DE CALIFICACIÓN	<51.9% Deficiente	52-74.9% Regular	75-94.9% Bueno	95-100% Excelente

PORCIONES DE MANIPULADORAS	
De 1 a 70	1
De 71 a 130	2
De 131 a 200	3 ✓
De 201 a 300	4
De 301 a 700	6
De 701 a 1000	8
De 1001 a 1300	10
De 1301 a 1600	12

No. Manipuladoras encontradas en las instalaciones: Cumple.

Aspectos técnicos alimentarios y nutricionales

	Cumplimiento de la minuta patrón	Cumplimiento*	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	
2	La ración servida con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron liberados en su totalidad.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada por la entidad territorial.	1	
5	Se encuentran estandarizados el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	0	Falta el timbo para el almacenamiento de agua y espatula, cucharas medidoras, olla Ninguna con congelador (almacenando siguiente cambio.
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	Se evidencia formato de preparaciones
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos	1.	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	1	
11	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	NA.	
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	Hoy se utilizó el oregano la pimienta y la paprika, ajo
13	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido	1	
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios	0	No se evidencia agua disponible para el consumo de los beneficiarios
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	El formato de guia de preparación trae la guia de preparación y gramaje por nivel educativo
16	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación	1	
17	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú	0	No hay utensilios suficientes para la estandarización de la porción servida solo una cuchara medidora para todas

Página 1 de 3

Powered by CamScanner

19064

Educación Alimentación PAE

		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESC [illegible]	VERSIÓN [illegible]
		FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	[illegible]
			[illegible]

8	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	1	Se evidencia cumplimiento de horarios
9	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	NA	
10	Se evidencia la publicación del cuño de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones	1	
11	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para usuarios y vendedores	1	Si hay protocolo. Se evidencia documento de: Erradicadora Cmun del covid 19 SANITARIA-Frente validado Cmun 12-04 Esperando informe
12	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones optimas de calidad e inocuidad	1	
13	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas practicas de manufactura de manera lineal y constante	1	
14	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de habitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	NA.	Aun no se ha implementado la estrategia de educación alimentario y nutricional (EAN) esta pendiente por parte de la ET.
15	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido.	1	
16	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frias	1	
17	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descongelado (Registrar el paso del dia anterior a la visita)	1	Se evidencia formato diligenciado con fecha 10-02-25. Pinil 15. cantidad de descongelar 1k.
18	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
19	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	La carne que se prepara el dia de hoy cumple con las condiciones de calidad ni hay almacenamiento de carnes rojas congeladas (Verificado por parte del evaluador)
20	Los lacteos y/o derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	
21	Los tuberculos, raices, platanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez.	1	
22	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos	0	Se está almacenando con las contramuestras
23	Los huevos se encuentran acorde a los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	

Observaciones generales de la visita:

1/ Los utensilios de aseo se encuentran fuera del lugar asignado.
1/ Las contramuestras se estan quedando con la pulpa de la fruta (los manipuladores tienen hielo porque no tienen otro lugar para hacerlo
2/ No hay Timbo para el almacenamiento de agua, debe ser potable, cuentan con medidor y NO agua disponible para el consumo

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maitte Edith Edquez S	Nombre: Rosa Isabel Gonzalez
Documento: 32891302	Documento: 33542445
Cargo: Nutricionista - Equipo tecnico	Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

15065

Educación Aprender | FAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	11-02-25	Hora Inicio:	8:20 a.m.	Hora Finalización:	1:00 p.m.	Operador:	U.T Nutrapae 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	Tecnológico Salesiano Eloy Valenzuela Sede A.					Supervisor Equipo Técnico - PAE	Martha Edith Rodriguez S.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:		PRECISIÓN (g):		FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA		NUMERO DE CERTIFICADO	

No. MENÚ PROGRAMADO	16	No. MENÚ ENTREGADO	16	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Pechuga en Salsa de Tomate											70	60	55	50	C.	100	108	80	60	C
Leguminosas	—																				
Cereales	Arroz al perejil											120	100	120	100	C	120	130	135	120	C
Tubérculos, raíces, plátanos, derivados del cereal	Yuca Cocida											57	57	57	50	C	90	73	92	60	C
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de Lechuga Cohorada y pepino											73	70	74	70	C	95	100	92	90	C
Bebida	Jugo de fruta en leche.											220	230	220	200	C	200	210	220	200	C.
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: No olvidar disponibilidad de agua para el consumo libre de los beneficiarios

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	30	PUNTAJE OBTENIDO	30	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Los pesos servidos se encuentran configurados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Rosa Isabel Gonzalez	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Edith Rodriguez Sarmiento
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista - Equipo Técnico.
FIRMA:	Rosa I Gonzalez R	FIRMA:	

Powered by CamScanner

15066

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: DÁMASO ZAPATA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	11	02	2025	LUGAR:	Sede A – I. E. ELOY VALENZUELA

REQUERIMIENTOS ALIMNETARIOS Y NUTRICIONALES RACION PREPARADO EN SITIO



INSTALACIONES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA ELOY VALENZUELA



FICHA TECNICA



CICLO DE MENÚS EXPUESTOS EN EL SERVICIO DE COMEDOR



CANALES DE ATENCION AL CIUDADANO

13067

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



SERVICIO DE COCINA –RPS



SERVICIO DE COCINA –RPS



TRES MANIPULADORAS DE ALIMENTOS



TUBERCULO DEL MENÚ DEL DIA

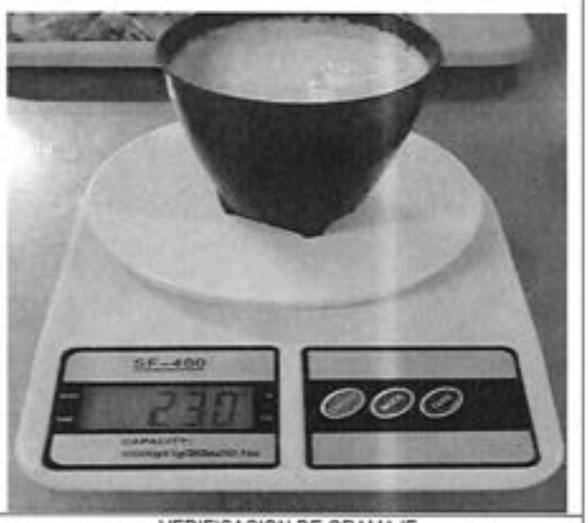
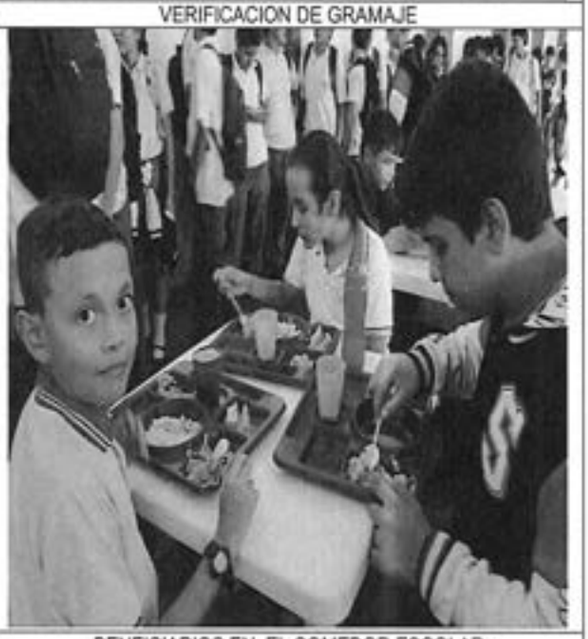
19068

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
ENSALADA DEL MENÚ DEL DIA	ALMACENAMIENTO DE ALIMENTOS EN CANATILLAS
	
. ALMACENAMIENTO DE CARNE	PREPARACION DE LA BEBIDA

15069

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
MENÚ DEL DIA	VERIFICACION DE GRAMAJE
	
PROCESO DE EMPLATADO	BENFICIARIOS EN EL COMEDOR ESCOLAR

15070

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

HALLAZGOS



Hallazgo : NO hay utensilios suficientes para la estandarización , no hay timbo para el almacenamiento de agua , la nevera y el congelador son insuficientes



Hallazgo: Almacenamiento de contra muestras con la pulpa de fruta .



Hallazgo : No se evidencia agua disponible para el consumo de los beneficiarios.

15071

Educación | Alimentación para aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Version 001 -2025

Operador:	U.T. Nutripor 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	12-02-25
Grupo:	1	Area Urbana:	x	Area Rural:		Hora Inicio:	7:40 a.m.
Institución Educativa/Sede	J.E. Club Union Sede D					Hora de Terminación:	12:40 pm.
Dirección:							
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 - 13:00						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	57	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Lic Marina Muñoz		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hem Andrés Sánchez Ramírez			
Cargo:	Manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	64	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE TOTAL	98.4%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59.9% Deficiente	De 60 a 79.9% Regular		De 80 a 96.9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos		1 ✓	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	1
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos	Resolución 2674 de 2021	4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES SANITARIAS (C CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar libre de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes Construidas de material facil de limpiar	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	El area dispuesta para almacenamiento cumple con espacio	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antiinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia que la zona de recibo y bodega, no cuentan con puerta ni malla antiinsecto	N.C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartido con los niños (estudiantes)	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia en la recibo, pero en lugar alejado de los Alimentos	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C

Powered by CamScanner

15072

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo	1	Aceite ideal L 29/01/25 FV 29/01/26 Queso mozz L1250203 FV 05/03/26 Pechuga pollo FV 16-01-2026 Leche en polvo L0101125 FV 01/01/26
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Se evidencia realizado en Enero 7 de 2025
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	Se evidencia a 5°C
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Se evidencia a -15°C
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia 1 Kit en Sitio
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado	1	Uñas Cortas - Sin maquillaje
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes	1	Certificados al dia
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de 1 año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma	1	Cuenta con experiencia y tiene certificados en A-2
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	N.O	En el momento de la visita no llegó personal ajeno
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado	N.O	En aprobación
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencian Actualizados los Protejos.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto	1	Rotulados por el Personal manipulador
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	Los Suficientes para normal Operación
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias	1	Se evidencia aseo y desinfección
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

Powered by CamScanner

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado) Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Certificado Enero 7 - 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia Certificado de amb
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	Se evidencia que la manipulador implementa hielo (externo inocuo)
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes)	1	Se evidencia a disposicion
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia Canecas y baldes del mismo color
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	Se evidencia registro con documento actualizado
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domesticos.	1	Se evidencia libre de presencia de plagas.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior)	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado	0	El area de cocina y bodega de alimentos frente la entrada de Plagas, no hay parte de anjeos
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	17
PORCENTAJE	94.4 %		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicacion para las PQRS	1	Se evidencia de forma visible
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	NO	
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	NO	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE	100 %		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento) Registrar trazabilidad de producto	1	Carne Asar freir res FU 16-03-25 Pechuga de pollo FU 16-01-26
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento)	1	

Powered by CamScanner

15074

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento)	1	frijol radical Fv 29-07-25 Lote 29-01-25
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	Arroz roserque Fv 25-01-26 Lote 2501-25
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez	1	Se evidencian frescos
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez	1	Se evidencian frescos
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	Azucar incarca L 24-12-24 F.V. 24-12-26
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	Aceite ideal L 29-01-25 F.V. 29-11-26
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento)	1	Leche en polvo entera Colanac L 010125 F.V. 01-01-26
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas	1	
6.12	Se realizan las reposiciones requendas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado	N-2	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	Se evidencia limpieza y orden
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección	1	Se evidencia registro
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	ND	En el momento de la visita no habian desinfectado
7.4	El servido de los alimentos se hace con [illegible] cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento [illegible] contacto directo del alimento con las manos	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con termómetro [illegible] momento del servido y se lleva control de la temperatura de las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor	1	Preparaciones y servido 60.5°C calor 13.5°C frio

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requendos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Se evidencia en A-2

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menus aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC)	1	Existe autorización por parte de ETC
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido		
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menu, según el ciclo de menus de la entidad territorial	1	
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menus y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

15075

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquin compuesto por (gasas esteriles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO 2	PORCENTAJE 100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehiculo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehiculo), Modelo 2016 en adelante	N.O	En el momento de la visita no se observan a los transportadores
11.2	El vehiculo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión		
11.3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehiculo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año		
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehiculo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación		
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulacion de alimentos)		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contenidas en la Resolución 2674 de 2013		
11.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios y extintor con carga vigente y [illegible]		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	N.O	PUNTAJE OBTENIDO N.O	PORCENTAJE N.O

VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de [illegible] (planillas)	1	Se evidencia planillas
12.2	Se cuenta con formato de remisión, [illegible] institución educativa debidamente [illegible]	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades [illegible] diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las [illegible] pymas utilizadas	1	Se evidencia Orden y trazabilidad
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO 3	PORCENTAJE 100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia Inalluego en puertas y ventana de Servido y entrega no cuentan con protección, lo que permite la entrada y Salida de plagas (roedores)

Se evidencia personal manipulador en buena presentación con personal y con buenas practicas a entrega y Protocolo de limpieza y desinfección

Se evidencia cumplimiento por parte del operador y el personal manipulador

Se realiza Socialización de visita con personal manipulador; felicitando por buena gestión; se da por cerrado la visita y acta.

Powered by CamScanner

15076

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery A. Sanchez R.	NOMBRE	· Luz Yorima Hdez
IDENTIFICACIÓN	8-769-216	IDENTIFICACIÓN	· 63-324840 ·
CARGO	Apoyo tecnico Sup.	CARGO	· manipuladora
PROFESIÓN	T... Agro	PROFESIÓN	· manipuladora
FIRMA		FIRMA	· Luzyorima Hdez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

15077

Educación | Aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	2-02-25	Hora Inicio:	7:40 a.m	Hora Finalización:	1:20 p.m.	Operador:	U.T. Nutrifue 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:						Supervisor Equipo Técnico - PAE:					

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	0.1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	28-09-23	NUMERO DE CERTIFICADO	N° 10537-23

No. MENÚ PROGRAMADO	16	No. MENÚ ENTREGADO	17	¿Se realizaron cambios al menú?	SI ✓	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI ✓	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Cerdo en bistec						78.8	79.0	71.9	45g.	C										
Leguminosas	Lenteja Guisada						85.5	74.9	92.0	45gr.	C										
Cereales	Arroz con zanahoria						105.4	91.0	97.2	85gr.	C										
Tuberculo, raices, platanos, derivados del cereal	Papa criolla						97.6	64.6	66.6	41gr.	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada en rodajas						93.3	68.4	66.2	65 gr.	C										
Bebida	Jugo Guayaba leche						191.3	134.7	137.4	200ml	C										
Leche y productos lacteos	Incluido en bebida																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE							X														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumplimiento gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335 2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Luz Marina Muñoz	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	H&M A. Sachet R.
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Aux. tec. Sup.
FIRMA:	Luz Marina Muñoz.	FIRMA:	

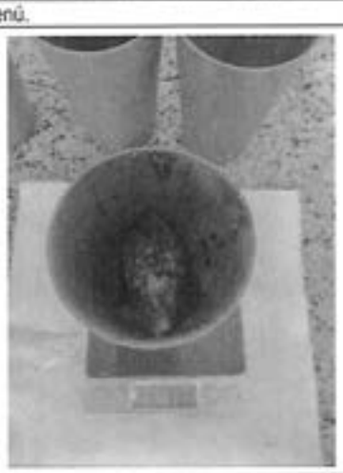
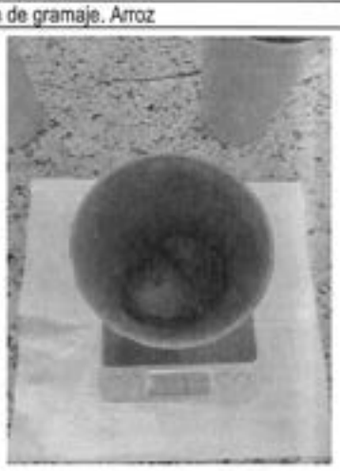
Powered by CamScanner

19078

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E CLUB UNION

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje. Arroz
	
Verificación de gramaje. Cerdo	Verificación de gramaje. papa

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Condiciones de calidad de productos entregados	Personal manipulador
	
Suministro del complemento	Seguridad y Salud en el trabajo
	
Verificación documental	Condiciones de saneamiento

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Servicios sanitarios. (COMPARTIDO CON ESTUDIANTES)	Ventanas.
	
Disposición de residuos	Condiciones locativas




Hallazgo 1. No hay puerta en cocina, ni comedor, lo que facilita la entrada de plagas.

15082

Educación Aprendizaje PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión 001-2025

Operador	Nutripae 2025	No. Contrato	276			Fecha Visita	12/02/2025
Grupo	1	Area Urbana:	X	Area Rural		Hora Inicio	8:30 Am
Institución Educativa/Sede	Club Union Sede E					Hora de Terminación:	1:30 Pm
Dirección	Cra 5 # 40 N-05 Barrio Cafe Madrid						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11 am A 1:00 Pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	275	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Nidia Johanna Santos		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Giorgi Rios Moreno			
Cargo:	Lider Manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	67	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	67	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	pasa cerca pero IE una pequeña Quebrada Aguas Negras	NC
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Estan construidos en material Resistente. Permite Facil limpieza	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Los Pisos dela cocina presentan Daños y permiten acumulación De Aguas	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Existen 3 Tanques para atender 1 Dia de Preparación	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	cumple con el espacio minimo y Garantiza la Conservacion delos Alimentos	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	cuenta con Area alejada de los alimentos	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antiinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	cumplen con mallas antiinsecto Ventanas y Puerta Principal	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Solo para personal Manipulador	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas	De 3 lamparas hay una que Presenta Fallas	NC
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo	cuenta con area definida para almacenar IA	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente	Existe espacio exclusivo para Deposito Temporal RS.	C

Powered by CamScanner

15083

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), N/A (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	el almacenamiento se realiza en pilas Ordenadamente
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	cerdo FU 22/02/2025 lenteja FU 12/06/2025 Arroz FU 25/01/2026 Pulpa Guayaba V 09/08/2026
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Se evidencia actualizado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	4/02/2025
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	cumplen con las normas sanitarias
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	3° en refrigeracion
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	-2° en congelación
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	No se presenta contaminacion cruzada
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 kits

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	El personal Manipulador cumple con las especificaciones Normatividad legal vigente
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Se evidencia cumplimiento De las BPM
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	3 Hojas de vida
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	11 años Experiencia 20 años en manipulacion 4 años Alimentos
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	3 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia Publicacion
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Solo Personal Autorizado

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	cuenta con el PSB Aprobado
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	cuenta con Programa L y D y sus respectivos registros
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 Aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	El operador cumple con la Entrega Total Insumos Aseo
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Son alejados de los Alimentos
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	se evidencia Limpieza en la cocina, comedor
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencian avisos Lavado de Manos
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Existe letrero lavado de Manos

Powered by CamScanner

15084

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado) Nota. Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Directamente AMB
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Agua Potable AMB
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	Agua hervida y a congelación
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Agua Hervida en Jarras.
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	cuenta con 3 recipientes Identificados y bolsas Plasticas
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	cuenta con Programa RS y sus respectivos Procedimientos
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	cumple con la correcta separación, Plasticos, Papel, Empaques
4.16	Se cuenta con resgiro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado	1	se evidencia registro de Descomide
CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domesticos.	1	Se Fumigo 4/02/2025
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	cuentan con Programa control plagas, y sus Registros
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	1	no se presentan Ingreso de Plagas, los anjeos se encuentran bien
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	100%
V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	Se evidencia Publicacion
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia Publicacion
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto	1	FV = 22/02/2025 cumple con Parametros De calidad
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	NA	No se utilizo en el Menu 17

Powered by CamScanner

15085

6.1	Las hortalizas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos. (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento)	1	FV - 12/06/2025 cumple con parametros de calidad
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	FV 28/01/2026 cumple con Parametros de calidad
6.5	Las raices, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad (optimo grado de madurez)	1	Se encuentran en adecuadas condiciones de calidad
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad (optimo grado de madurez)	1	se encuentran en adecuadas condiciones de calidad
6.7	Los aceites utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	FV 24/12/2026 cumple con Parametros de calidad
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	FV: 29/11/2025 cumple con Parametros de calidad
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento)	1	FV 01/02/2026 cumple con Parametros de calidad
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	cuentan con el concepto de verificación, liberacion en Bodega
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas	1	Se toman 3 contramuestras Proteina, Verdura, Jugo
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado	1	cuando se requiera el operador realiza la reposición

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación	1	Se evidencia correcta manipulación con los Alimentos
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección	1	A diario se realiza limpieza y Desinfección
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador	1	Lavan y desinfectan antes De utilizar
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) segun sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	Se observa el servido con Pinzas, cucharas
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frias (menor a 15°C)	1	cuentan con la temperatura Adecuada Para cada Producto

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección	1	El Operador Suministra equipos y menajes requeridos
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Existen manuales, y registros De mantenimiento

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menus aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC)	1	Existe cumplimiento Menu 17
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menus aprobado por la ETC	1	Se encuentra Publicado
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido	1	Se tienen estandarizados
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido	1	En la IE se cumple con los gramajes Menu 17
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menu, segun el ciclo de menus de la entidad territorial	1	Se verifica y el operador entrega la totalidad materia Primas
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menus y se evidencia inventario disponible en la institución Educativa	1	cumple con la Totalidad materia Prima Menu 17
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y apta en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios	1	Se evidencian Jarras Agua Potable

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

15066

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquin compuesto por (gasas esteriles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	Cuenta con todos los Componentes en el Botiquin
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	FV Enero 2026

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehiculo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehiculo); Modelo 2016 en adelante.	NA	
11.2	El vehiculo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NA	
11.3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NA	
11.4	El vehiculo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NA	
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehiculo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	NA	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NA	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NA	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehiculo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NA	
11.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Se evidencia Planilla Actualizada Componentes entregados
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	se cuenta con formato de Remisión de viveres
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	Cuenta con bitacora Foliada y diligenciada

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Continuar cumpliendo con las BPM con los alimentos
- Continuar cumpliendo con la limpieza y desinfeccion
- Seguir garantizando la calidad en las Preparaciones y no se Presentes ETAS.

Powered by CamScanner

15687

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Giorgy Rios Moreno	NOMBRE	Nidia Johanna Santos H
IDENTIFICACIÓN	91276393	IDENTIFICACIÓN	1098610304
CARGO	Apoyo Tecnico SGB PAE	CARGO	Manipuladora Alimento
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora Alimento.
FIRMA	Giorgy Rios Moreno	FIRMA	Nidia Santos.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

Educación Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	12/02/2025	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	1:30 pm	Operador:	NUTRIPAE 2025	Grupo:	1
Institución Educativa:	CLUB UNION SEDE E					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	GianGy Rios Moreno	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	TOP Scale	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	15/01/25	NUMERO DE CERTIFICADO	3342

No. MENÚ PROGRAMADO	17	No. MENÚ ENTREGADO	17	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO X	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Cerdo en Bistec	46,1	46,3	48,6	40 g	C	54,5	61,4	63,6	45 g	C										
Leguminosas	Lentejas Guisadas	49,2	50,4	52,9	45g	C	57,4	60,0	64,3	45g	C										
Cereales	Arroz con Zanahoria	65,4	63,3	58,2	55g	C	98,4	94,7	90,7	85g	C										
Tubérculos, raíces, plátanos, derivados del cereal	Cosquitos de Papa criolla	48,3	54,2	59,6	46g	C	63,A	72,5	82,8	58g	C										
Ensalada o verdura caliente	En Rodajas	84,2	79,3	73,5	50g	C	105,6	95,1	93,7	65	C										
Bebida	Jugo de Guayaba	221,8	226,3	232,1	200ml	C	227,A	248,0	258,6	200ml	C										
Leche y productos lácteos	en el Jugo	6,1	6,1	6,1	200ml	C	6,1	6,1	6,1	200ml	C										
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Club Union Sede E Se cumple con el Gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Los datos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Nidia Johanna Santos H	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	GianGy Rios Moreno
CARGO:	Manipuladora Alimentos	CARGO:	Apoyo Tecnico SEB PAE
FIRMA:	Nidia Santos	FIRMA:	GianGy Rios M

Powered by CamScanner

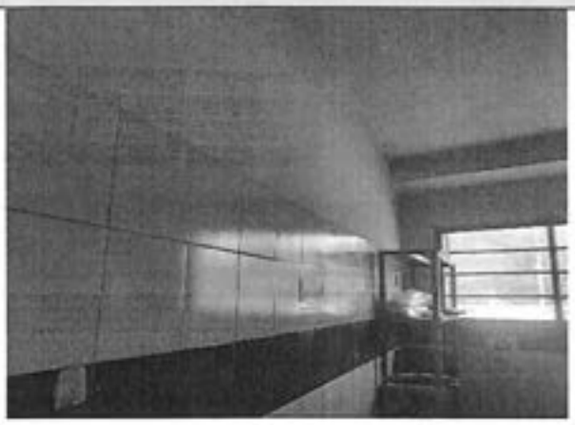
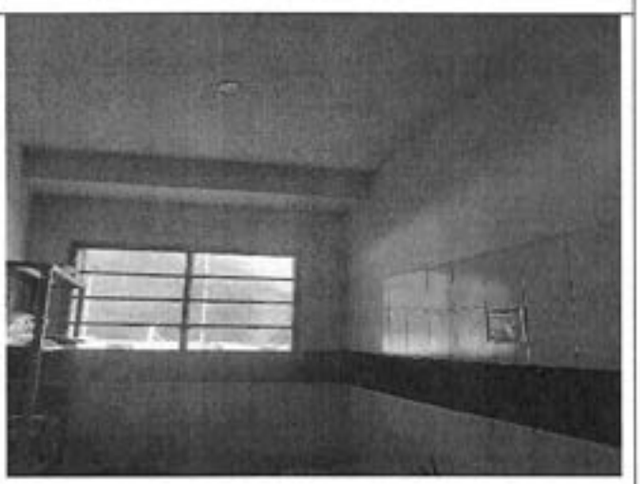
15089

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E
	
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E
	
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E

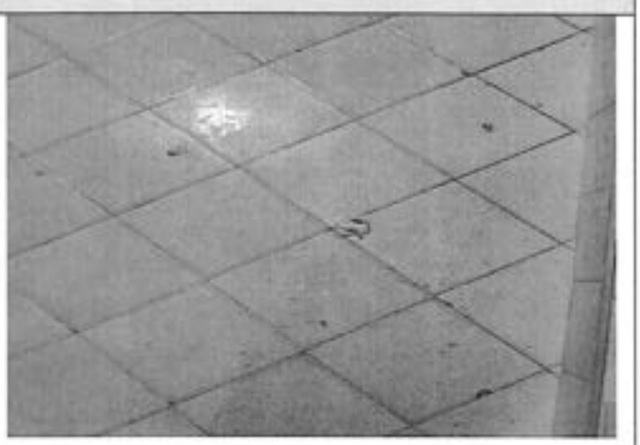
15090

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E
	
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E PISO CON GRIETAS
	
INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E PISO CON GRIETAS	INSTALACIONES IE CLUB UNION SEDE E PISO CON GRIETAS

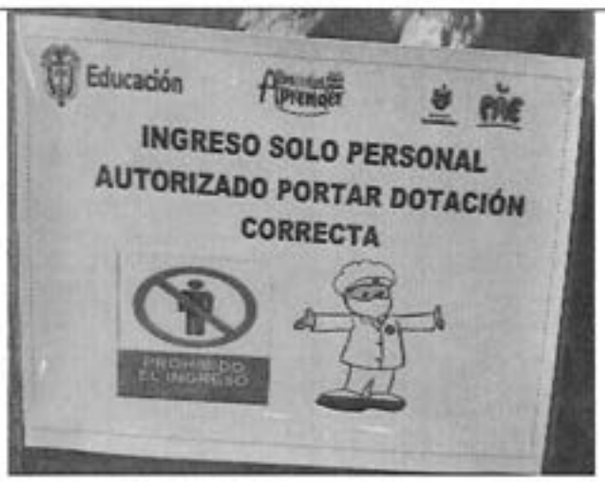
15091

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

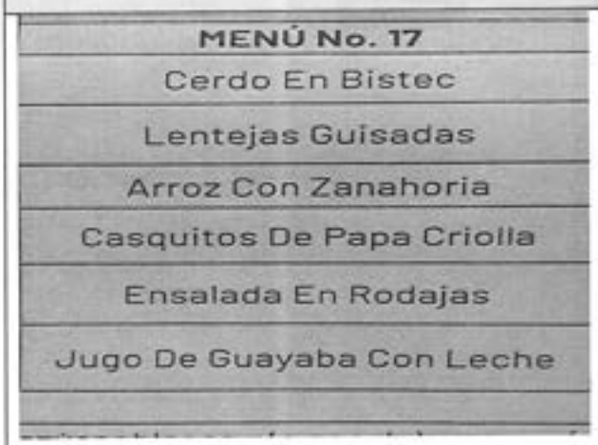
IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE	IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE
	
IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PA	IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE
	
IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE	IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE

19092

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE	IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE
	
IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE EXTINTOR	IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE RESIDUOS SOLIDOS
	
IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE EXTINTOR	IE CLUB UNION SEDE E INFORMACION GENERAL PAE RESIDUOS SOLIDOS

15093

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E SISTEMAS DE REFRIGUERACION	IE CLUB UNION SEDE E SISTEMAS DE CONGELACION
	
IE CLUB UNION SEDE E SISTEMAS DE REFRIGUERACION	IE CLUB UNION SEDE E PERSONAL MANIPULADOR
	
IE CLUB UNION SEDE E SISTEMAS DE CONGELACION	IE CLUB UNION SEDE E PERSONAL MANIPULADOR

15094

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E PERSONAL MANIPULADOR	IE CLUB UNION SEDE E PERSONAL MANIPULADOR
	
IE CLUB UNION SEDE E PERSONAL MANIPULADOR	IE CLUB UNION SEDE E PERSONAL MANIPULADOR
	
IE CLUB UNION SEDE E PERSONAL MANIPULADOR	IE CLUB UNION SEDE E PERSONAL MANIPULADOR

15095

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 JUGO DE GUAYABA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 JUGO DE GUAYABA
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 JUGO DE GUAYABA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 JUGO DE GUAYABA
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 JUGO DE GUAYABA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 JUGO DE GUAYABA

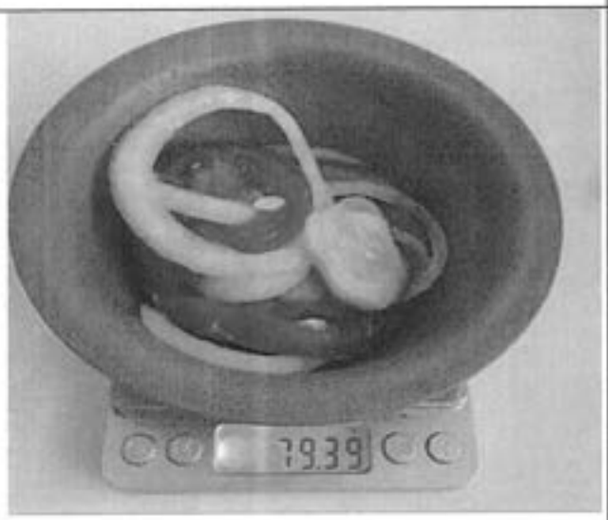
15096

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 JUGO DE GUAYABA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 JUGO DE GUAYABA
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ENSALADA EN RODAJAS	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ENSALADA EN RODAJAS
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ENSALADA EN RODAJAS	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ENSALADA EN RODAJAS

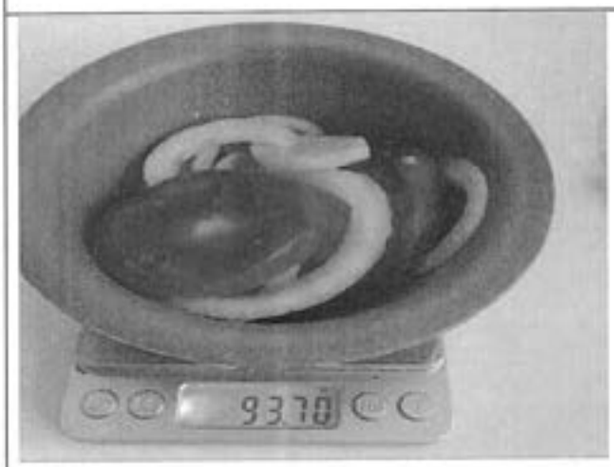
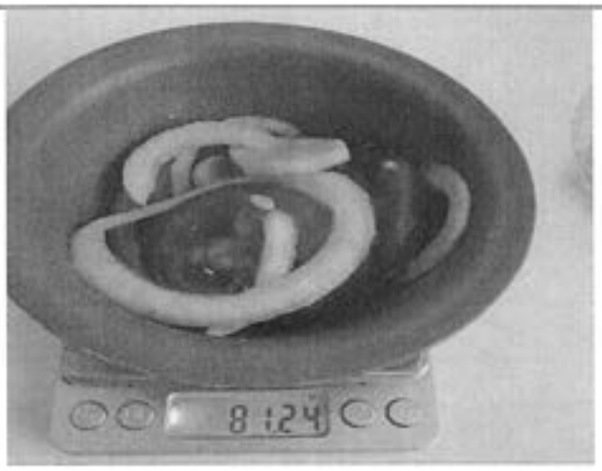
15097

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ENSALADA EN RODAJAS	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ENSALADA EN RODAJAS
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ENSALADA EN RODAJAS	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ENSALADA EN RODAJAS
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ENSALADA EN RODAJAS	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ENSALADA EN RODAJAS

15098

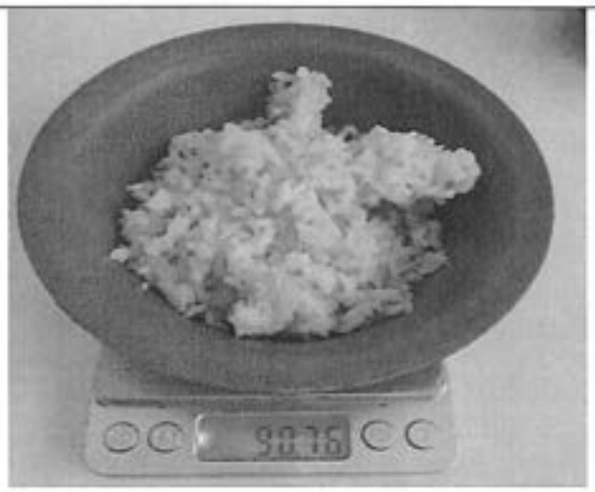
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ARROZ CON ZANAHORIA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ARROZ CON ZANAHORIA
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ARROZ CON ZANAHORIA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ARROZ CON ZANAHORIA
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ARROZ CON ZANAHORIA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ARROZ CON ZANAHORIA

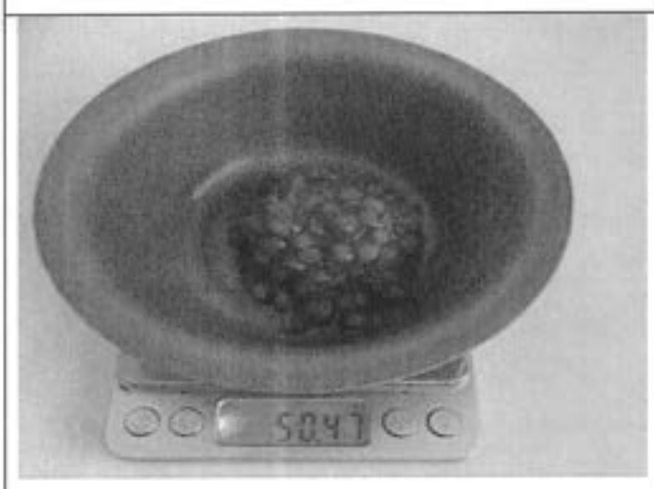
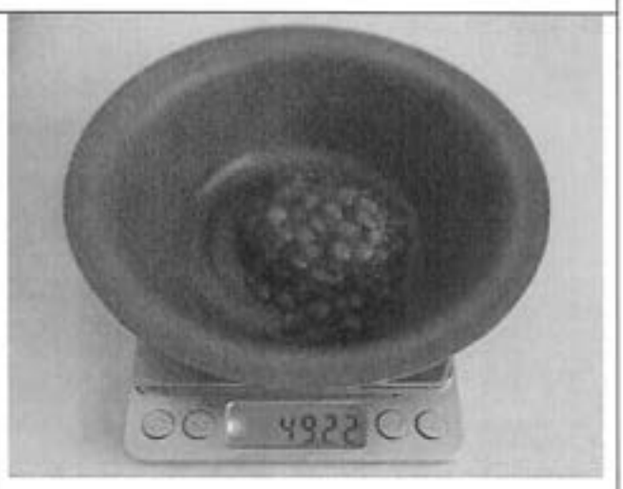
15099

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ARROZ CON ZANAHORIA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ARROZ CON ZANAHORIA
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ARROZ CON ZANAHORIA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 ARROZ CON ZANAHORIA
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 LENTEJAS GUISADAS	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 LENTEJAS GUISADAS

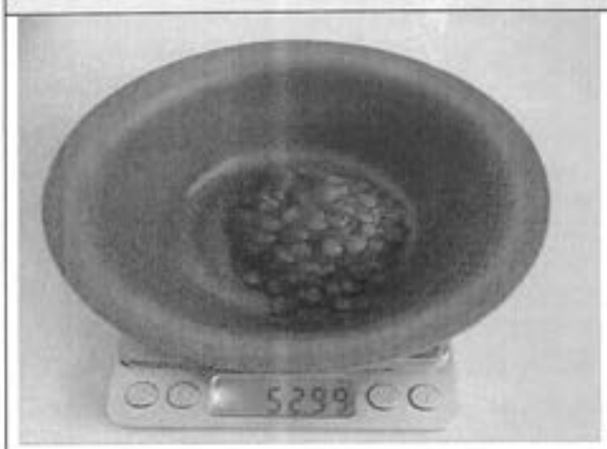
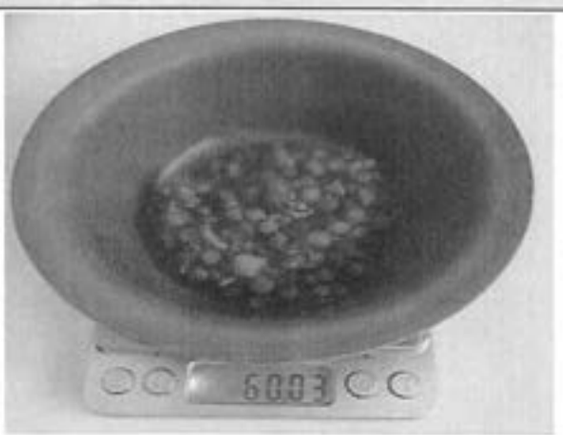
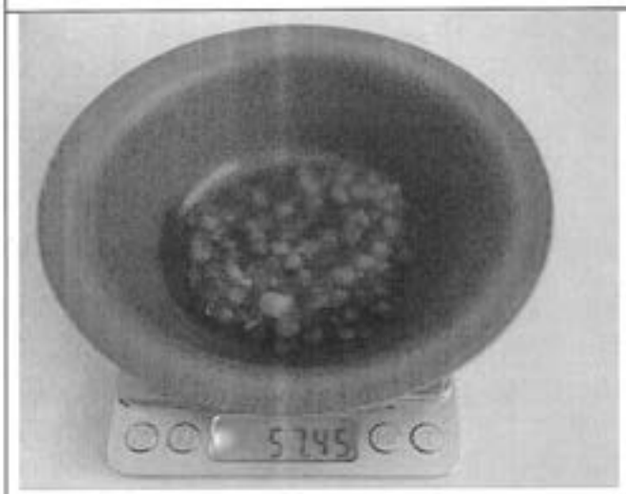
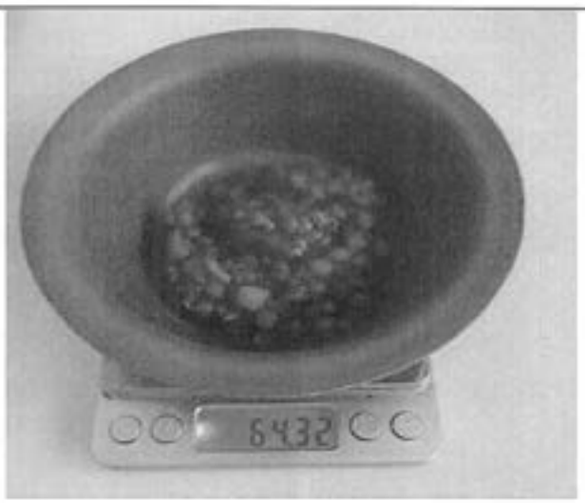
19100

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 LENTEJAS GUISADAS	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 LENTEJAS GUISADAS
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 LENTEJAS GUISADAS	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 LENTEJAS GUISADAS
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 LENTEJAS GUISADAS	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 LENTEJAS GUISADAS

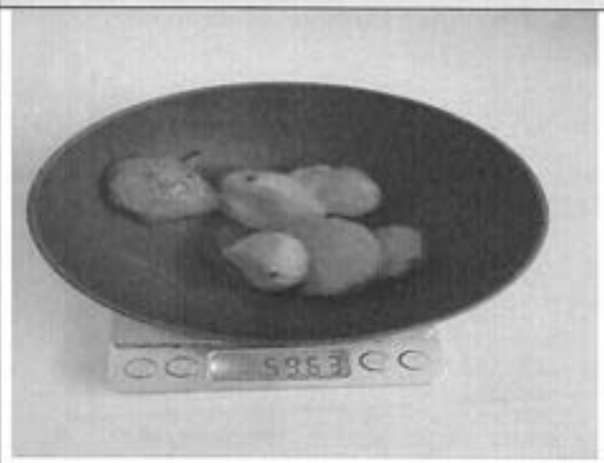
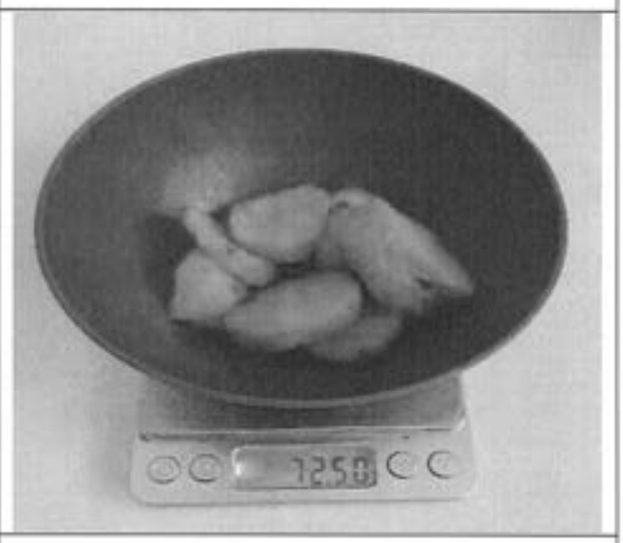
15101

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA

15102

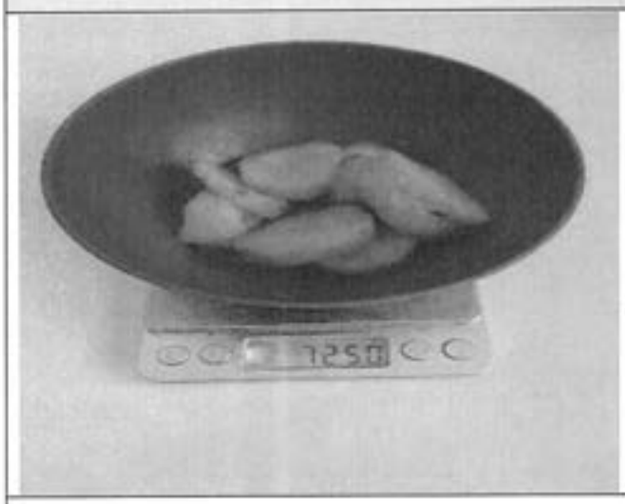
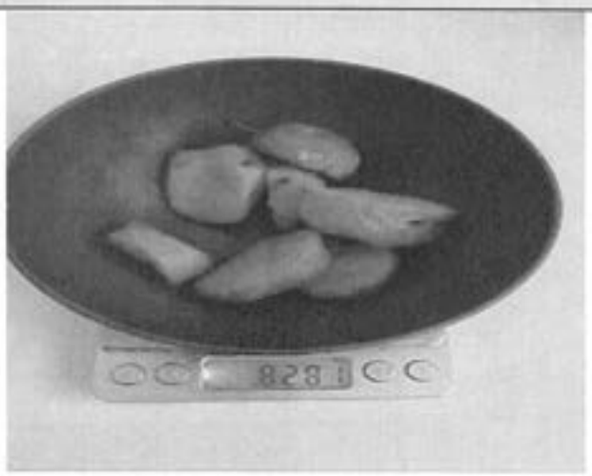
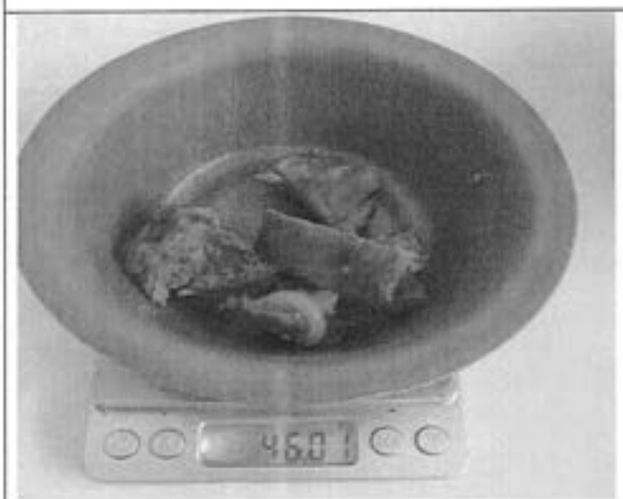
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CASQUITOS DE PAPA CRIOLLA
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CERDO EN BISTEC	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CERDO EN BISTEC
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CERDO EN BISTEC	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CERDO EN BISTEC

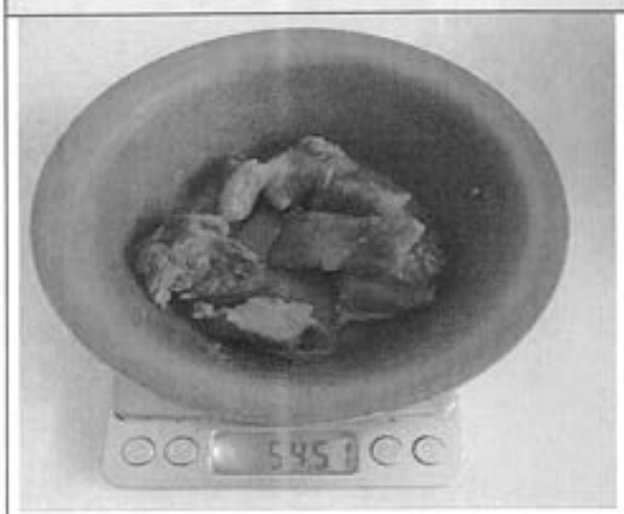
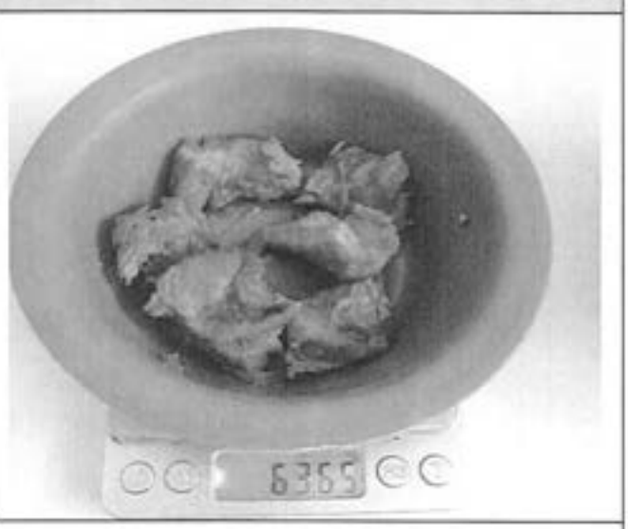
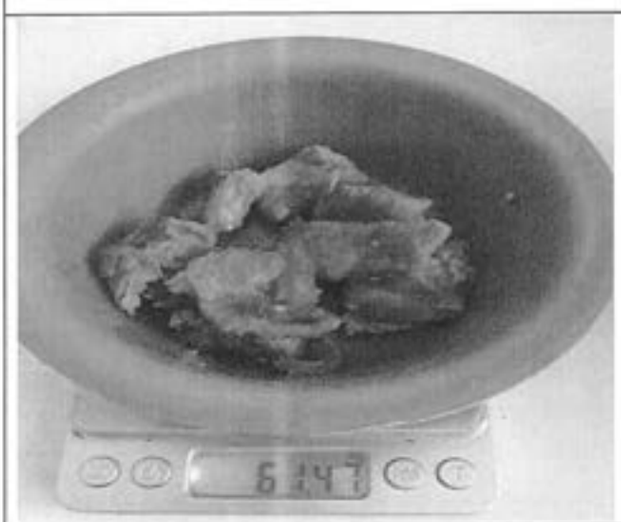
15103

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CERDO EN BISTEC	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CERDO EN BISTEC
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CERDO EN BISTEC	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CERDO EN BISTEC
	
IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CERDO EN BISTEC	IE CLUB UNION SEDE E MENU 17 CERDO EN BISTEC

15104

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CLUB UNION SEDE E

IE CLUB UNION SEDE E BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU 17 RPS	IE CLUB UNION SEDE E BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU 17 RPS
	
IE CLUB UNION SEDE E BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU 17 RPS	IE CLUB UNION SEDE E BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU 17 RPS

15105

Educación Aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Version: 001 -2026

Operador:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	12-02-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	9:30am
Institución Educativa/Sede	LAS AMERICAS NIVEL 1					Hora de Terminación:	1:30pm
Dirección:	Calle 33 N° 36-16 Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 12pm a 1:30pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	234	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Yuri Molinares		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo			
Cargo:	manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	63	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE TOTAL	100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente				

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3X		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Comedor alejado de focos de insalubridad	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formacion de hongos y mohos.	Techos construidos de manera que evita la suciedad.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Las paredes están construidas de material resistente e impermeable	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Existe tanque de almacenamiento de agua es completos	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Area de almacenamiento cumple con el espacio mínimo.	C
1.6	Cuenta con un area exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Cumple con el área para la limpieza y desinfección	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antiinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ventanas con malla antiinsectos.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarias de uso exclusivo manipuladoras	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lamparas protegidas y funcionando	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area de almacenamiento de insumos de aseo - alejada de Alim.	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe un área exclusiva para el depósito temporal de los residuos sólidos.	C

19106

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Materias primas en canastillas sobre estibas.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos evidenciados con fecha de vencimiento vigentes.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	kárdex actualizado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Enero 27 de 2025
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Alimentos empacados cumplen con normatividad vigente
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Cuenta con 1 kit
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladoras con dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal de las manipuladoras es adecuada y uniforme limpio.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	se evidencian las hojas de vida de las manipuladoras
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Personal manipulador acredita experiencia mínima de 1 año en programas de alimentación formación en educación sanitaria, BPM
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	3 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 aspersoras
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existan letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

19107

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua: existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la institución Educativa.	1	El día 12 de octubre de 2024 se realizó el lavado y desinfección del tanque.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Diciembre 2024
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.O	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos solidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	

CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domesticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del dia anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE	100%

V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentacion Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestion realizada al mismo (en caso de requerirse).	N.O	
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Cerdo La Fazenda L: 024 V: 28/02/25 Pechuga Mac Pollo L: 8001250116 V: 16-01-26
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Huevos Tito L: 9449 V: 08-03-2025

19108

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Fríjol marca JR L: 2401/25 V: 29/07/2025
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	Arroz Casanare L: 25012025 V: 25/01/2026 Mazorón lo nieve L: 05 V: 04/11/25
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Plátano se encuentra en adecuadas condiciones de madurez.
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Pulpa de Guayaba L: 010225 V: 21-08-25
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Azucar Incauca L: 24 12 24 V: 24-12-26
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Aceite ideal L: 29/01/25 V: 29/11/25 Margarina el tarro L: 35424T V: 09/25
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche en polvo Colanlac L: 010225 V: 01-02-2026 Leche entera Food Ven/L: 30/03/2025
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	N.O	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa.	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	N.A	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas esteriles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabon quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	No observo el vehiculo transportador de alimentos durante la visita
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	N.O	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O	
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	— o —	PUNTAJE OBTENIDO	— o —	PORCENTAJE	— o —

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Se realiza visita técnica de supervisión a esta I.E en la modalidad de RPS-almuerzo con una cobertura de 234.

- Se verifica el cumplimiento del gramaje del menú # 17, semana del 10 al 14 de Febrero de 2025.

- Se verificó la entrega de todos los componentes que componen el menú # 17.

19110

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrigo Parra	NOMBRE	Yuri Maluares F.
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	55305408
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora Alimentos
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	
FIRMA	Carlos A. Restrigo	FIRMA	Yuri M.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación Alimentos Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	12-02-2025	Hora Inicio:	9:30 am	Hora Finalización:	1:30 pm	Operador:	UT NUTRIPAE 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	LAS AMERICAS NIVEL 1					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Carlos Alberto Reátiga Parra				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weiheng	PRECISIÓN (g):	0/1gr	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	06/09/2024	NÚMERO DE CERTIFICADO	EQ-131

No. MENÚ PROGRAMADO	17	No. MENÚ ENTREGADO	17	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Cerdo en bistec																71.2	77.4	68.9	60gr	C
Leguminosa	Lentejas guisadas																133.4	128.1	130.4	120gr	C
Cereales	Arroz con zanahoria																130.1	133.2	129.7	120gr	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Cascos papa criolla																90.6	88.2	91.2	85gr	C
Ensalada o verdura caliente	Ensalada en rodajas																103.0	99.8	101.2	90gr	C
Bebida	Jugo de guayaba en leche																203.1	205.0	204.2	200ml	C
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje numero 17, semana del 10 al 14 de febrero de 2025

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

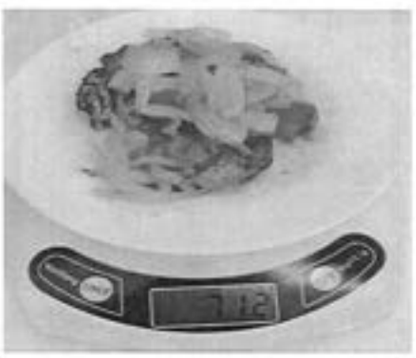
Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Yuri Palmares Ferrer	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Carlos Alberto Reátiga Parra
CARGO:	Manipuladora Alimentos	CARGO:	Apoyo técnico
FIRMA:	Yuri P.	FIRMA:	Carlos A. Reátiga

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMERICAS NIVEL 1

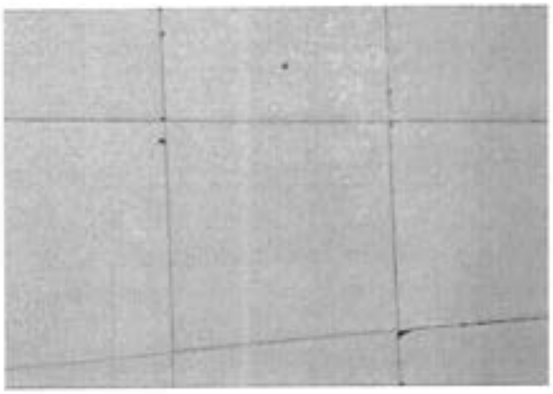
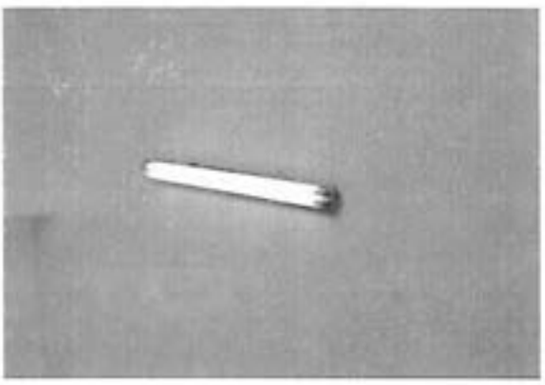
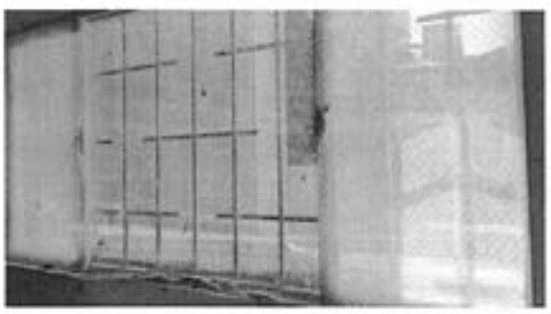
FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: LAS AMERICAS SEDE A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento.</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>Verificación documental.</td><td>Gestión social.</td></tr>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Horario publicado.</td><td>Extintor.</td></tr>
</table>

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Ventanas.
	
Puertas.	Servicios sanitarios.

15115

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Alimentación Escolar · Alcaldía de Bucaramanga	**FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA**

Versión: 001 2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. Contrato:	276	Fecha Visita:	13/02/25		
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	7:300m.
Institución Educativa/Sede	Bicentenario de la Independencia de la Republica de Colombia SA					Hora de Terminación:	10:000m
Dirección:	Carrera 43 # 34a-11						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:00 am a 9:300m - 3:00 a 3:30 pm.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	161 Mañana 274 113 Tarde	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	X	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Tatiana Peña	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Jenyd Hernandez Martinez			
Cargo:	Manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de suministro de complementos alimentarios en instituciones educativas para la modalidad Industrializada del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	40	**PORCENTAJE TOTAL**	100%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	E	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.		C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Espacio compartido con area destinada para el descanso de los estudiantes, y no impide entrada de polvo y plagos	NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos, paredes y techos en material de dificil limpieza y desinfeccion.	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con los docentes	C.
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Yogot: 15/MARO/2025 Rosquitas 11/03/25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

15116

CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%.

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	NA	Se aplicara a partir del mes de marzo
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	Se encuentra en proceso de aprobación

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%.

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	El menu de hoy no contemplo dulce
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	1	
6.6	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%.

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se evidencio Onces de menu 19 por 20 con intercambio de dulce por fruta
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se entrego durazno 2 por 1. para cumplimiento del peso

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%.

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	No se observa transporte durante la visita
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	

Educación Aprendes Aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	13/02/25	Hora Inicio:	7:30	Hora Finalización:	10:00 am.	Grupo:	1
Institución Educativa	Gimnasio del la República de Colombia Sede A			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	0.1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	05/09/24	NÚMERO DE CERTIFICADO	10537-23

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	19	MENÚ ENTREGADO Nº:	20	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurt											220.5	215.7	220.2	200	C	220	216.5	215.9	200	C
Derivado de cereal	Rosquillos											33.6	34.1	33.5	32	C	33.9	33.8	34.1	32	C
Fruta	Durazno											150	163.3	137	129.4	C	144.1	149.4	138.3	129.4	C
Dulce y/o postre																					
CUMPLE												Cumple					Cumple				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje establecido se entrega durazno 2 por 1 Arroste de menu#19 por menu#20 con intercambio de leche condensado por durazno

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

*Peso esperado Fruta: pera 129,4 g; mandarina 157,1 g; mango 220 g; durazno 139,4 g; manzana 129,4 g; banano 157,2 g; ciruela 115,8; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereal: panificados, galletería, tortas y muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. Rosquillas 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 32 g. Granola: 20 g - 25 g - 35 g - 35 g , Galleta Alfajor: 40 g - 40 g - 60 g - 60 g Lácteos: 200 g. Postre y/o Dulce: Dulce de leche y bocadillo 15 g - Arequipe y leche condensada 20 g.

Atendido por:	Sherly tatiana Peña Cuadros	Realizada por:	DANIELA ALEJANDRA MARTINEZ
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Tecnico
Firma:	Tatiana Peña Cuadros	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

15118

SUPERVISION TÈCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Condiciones de calidad de productos entregados.



Personal manipulador.



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento.



Verificación documental.



Seguridad y Salud en el trabajo

19119

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

15120

Educación | Alimentación Aprendiz | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión: 001 -2025

Operador:	UT Nutripac 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	13-02-2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Bicentenario Sede B					Hora de Terminación:	12:00 pm
Dirección:	Cra 43 H 34A - 11						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:45 am - 9:30 am						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	560	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo				
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde	X			
Nombre de quien atende la visita	Diego Campos			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Supervisor del Operador						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Tecnico Sanitario Vigente	SI		Fecha ultima Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE TOTAL	93.4%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	7
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		5		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Se evidencia en lugar alejado de focos contaminantes.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencia paredes en ceramica y drenajes en buen estado	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se evidencia un espacio minimo requerido de almacenamiento	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antiinsecto en buen estado y de facil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia mallas antiinsecto en buen estado.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño exclusivo	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia area de insumos alejado del complemento JM/JT	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Se evidencia area de residuos solidos rotulado y demarcado.	C

15121

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia en estibas limpio y buen estado.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Carne de Res FV 05/03/2025 Pollo Pechuga FV 01/2026 Queso: FV 10/03/2025
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Fecha ultima fumigacion: Enero 16 de 2024
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	Se realiza toma de temperatura cumpliendo con 5°C
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia un 1 Kit Completo
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia personal con la dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	0	Se evidencia Uñas largas del manipulador Edward Herrera.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	0	- No se evidencia hoja de vida Deimy Herrera - Jessica Cruz Parra.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	0	- No se evidencia Documentacion de los anteriormente mencionados.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia 7 manipuladores cumpliendo con lo requerido.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Se hace acompañamiento del supervisor del operador con su dotacion
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	57,1 %
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Plan de Saneamiento del 02/01/2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia registro de LyD al dia
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencia 2 aspersores debidamente rotulados.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia publicacion del Quiso lavado de manos y Concentraciones.
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

15122

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado segun certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	NA	La institucion y el comedor no cuenta con tanque, el agua es directa del amb.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia Certificado de Calidad de amb.
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	Se realiza bebidas con Pulpa de Fruta.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia recipientes rotulados, con tapa y bolsa.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia registro de progra residuos. debidamente diligenciado.
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material organico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con resgitro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	Se evidencia forma de registro del descomide.

CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domesticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del dia anterior).	1	Se evidencia registros de control de plagas debidamente diligenciado.
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE	100 %

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	Se evidencia publicacion PAE debidamente diligenciada.
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	Se tiene programado CAE para este mes de Febrero
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne Res: FV 05/03/2025 Fab: Lamcenalote 1250203 Butcher Pollo pechuga: FV 101/2026 Marpollo lote: LB00125014
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Huevos TITO: AAx30 lote 9997 Vcto: 08/Marzo/2025

15123

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	NO	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Harina de trigo San Miguel FV 21-07-26 L 15021 1511 Nueva Trigo Aguadas F 14-01-26
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NO	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencia Cebolla cabezona en buenas condiciones.
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Azúcar Incauca 500g. Vence 29-12-26 L24 12 29 T1
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Aceite vegetal 1000ml L29/01/25 Vence 29/11/25 Margarina Three Fe: 07/2025 L359297
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche en polvo Cosmolac 360 L 010225 Vence 01-02-26
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	Se evidencia toma de contramuestra del día de hoy y almacenadas rotuladas de 72 horas.
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia la limpieza y Desinfección de los utensilios.
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se evidencia el uso de utensilios.
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las prepraciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	0	No se evidencia registro de descripción de los equipos en hoja de vida.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se evidencia: Menu 19 acorde a la Entrega minuta patron.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumple con el gramaje, Ver anexo de gramaje.
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	Componentes: Tortilla de harina de trigo con queso jugo guayaba con leche - Durazno
9.6	El operador realizo la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa.	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

15124

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquin compuesto por (gasas esteriles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	Se evidencia botiquin completo.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Vence: 01 - 2026.

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehiculo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Transito (SOAT), Ficha Tecnica del vehiculo): Modelo 2016 en adelante.	NO	Durante la visita no se evidencia personal transportador.
11.2	El vehiculo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo tecnico de supervisión.		
11.3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehiculo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedicion de la certificacion no es superior a un año.		
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehiculo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.		
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en practicas higienicas en manipulación de alimentos).		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehiculo cuenta con la dotacion que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Se evidencia planillas debidamente diligenciadas.
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de viveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES
Se realiza visita tecnica a la I.E. Bicentenario Sede B con una cobertura de 560 beneficiarios. Se evidencia un lugar limpio y Amplio. Se realiza la entrega con normalidad al grado primaria. Se socializa los hallazgos evidenciados con el Supervisor del operador y manipuladoras y su plan de mejora. Se dá cierre a la visita.

15125

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Liliana Hernandez	NOMBRE	[illegible]
IDENTIFICACIÓN	1095918641	IDENTIFICACIÓN	[illegible]
CARGO	Apoyo Tecnico	CARGO	Supervisor.
PROFESIÓN	Ingeniera Industrial	PROFESIÓN	Tecnico.
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	13-02-2025	Hora Inicio:	7:30am	Hora Finalización:	12:00am	Operador:	UT Nutripae 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	I.E. Bicentenario Sede B					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Clara Hernandez		

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	05-09-2024	NUMERO DE CERTIFICADO	10538-23

No. MENÚ PROGRAMADO	19	No. MENÚ ENTREGADO	19	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO
						NO						

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)																					
Leguminosas																					
Cereales																					
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal																					
Ensalada o verdura caliente																					
Bebida																					
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante	Tortilla de Harina de Trigo						79.3	80.2	83.6	70	C										
Fruta	Durazno x 2						142.6	138.9	149.3	129.1	C										
Bebida	Jugo Guayaba con leche.						212.9	219.9	215.4	200	C										
CUMPLE							3														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Alicia Campos	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Clara Hernandez
CARGO:	Supervisor	CARGO:	Apoyo Tecnico
FIRMA:		FIRMA:	Clara Hernandez

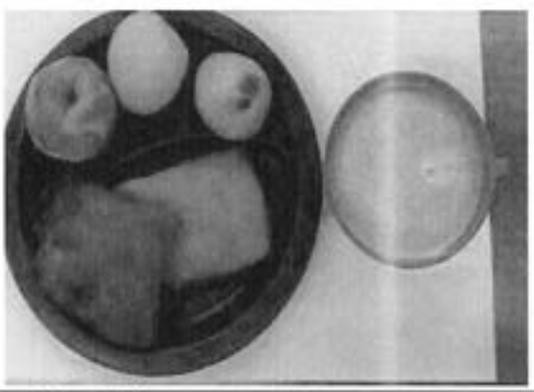
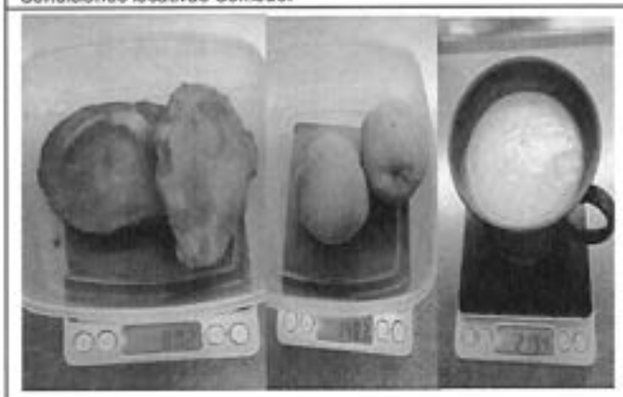
15126

15127

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E. BICENTENARIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	13	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu
	
Verificacion de gramaje	Condiciones de calidad de productos entregados

15126

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

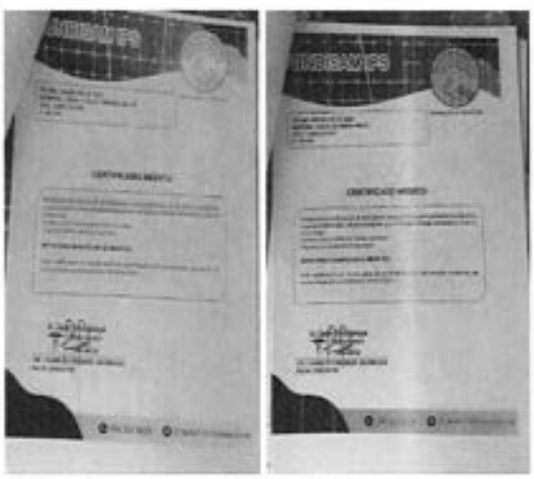
	
Condiciones de calidad de productos entregados	Condiciones de calidad de productos entregados
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento Almuerzo	Suministro del complemento Almuerzo

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

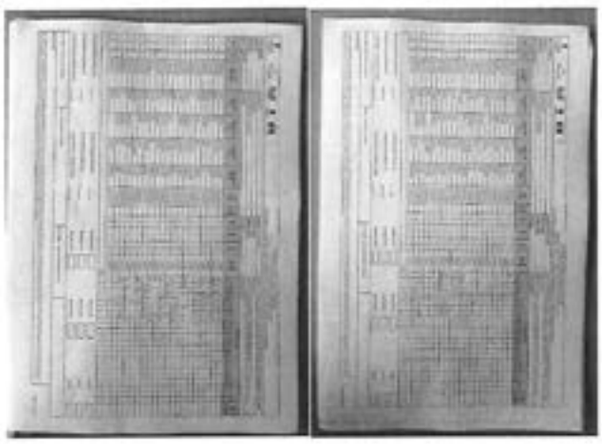
<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Área de menaje</td><td>Área de almacenamiento</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Área de almacenamiento</td><td>Área de almacenamiento</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Equipos de refrigeración y congelación</td><td>Toma de Temperatura</td></tr>
</table>

15130

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Contramuestras de alimentos	Condiciones de saneamiento: Aspersores – Lavado de manos
	
Condiciones de saneamiento: Residuos solidos	Residuos Descomide
	
VerificacionDocumental: Kardex - Bitacora	VerificacionDocumental: Cert. Manipulacion de alimentos

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Verificación documental: Planillas



Verificación documental: Formato control PSB - Cerf. de fumigación



Salud ocupacional: Extintor - Botiquín



Gestión Social: Ficha técnica PAE

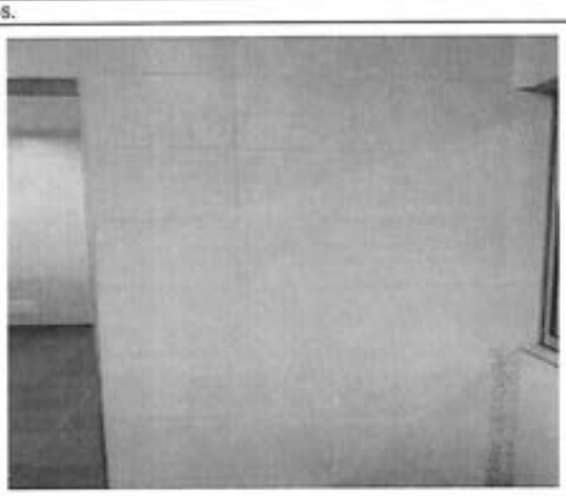
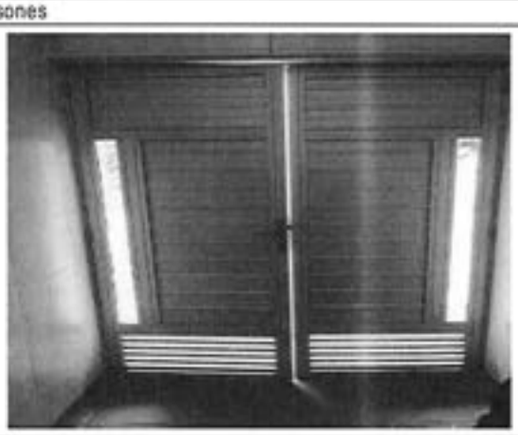




Personal supervisor SEB

15132

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones
 	
Ventanas	Puerta

15133

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Área Baño

HALLAZGOS



Hallazgo 1. Se evidencia uñas largas del manipulador Edward Herrera.

Hallazgos 2. No se evidencia hoja de vida de : Deiny Herrera - Jessica Cruz

Hallazgos 3. No se evidencia documentación de las anteriormente mencionados.





Hallazgos 4. No se evidencia registro descripción de los equipos en hoja de vida

15134

Colombia Potencia de la VIDA · Educación · Alcaldía de Bucaramanga	FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión: 001 2025

Operador:	UTNUTRIPAE 25	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	13:02:25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	8:10 A.M
Institución Educativa/Sede	LICEO PATRIA					Hora de Terminación:	9.40A.M
Dirección:	Carrera 27 Nº 40-40						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 AM A 9:30 AM - JT 1:30 PM A 3:30 P.M.						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM 144 JT 142 TOTAL 286	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		

Nombre de quien atiende la visita	Laura Gutiérrez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olaite.
Cargo:	Manipuladora		

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de suministro de complementos alimentarios en instituciones educativas para la modalidad Industrializada del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	97.43	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCION DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos	Espacio de almacenamiento temporal cumple.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Lugar definido para almacenamiento impide entrada de polvo etc	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Techo no facilita limpieza y desinfección	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarias compartidas.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Iluminacion adecuado	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia elementos de aseo en area de almacenamiento	NC
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente	Espacio fisico en area externa.	C

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los complementos alimentarios modalidad industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se realiza almacenamiento en canastillas
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Se evidencia area limpia y en buen estado libre de basuras y otros contaminantes.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo	1	Productos dentro de su vida útil
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	alimentos cumplen con empaque y rotulo normativo

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	Se evidencio 1 mesa color gris y un banco color material plastico
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	se evidencian 19 kits completos.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal manipulador con dotación completo.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación Personal adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia hoja de vida con soportes.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidencia acreditación de experiencia mimnima de 1 año y certificados medico y BPMTas fecha: 9 Enero 2025
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	se cuenta con PSA aprobado.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	se evidencio programa y registros actualizados
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencian 2 aspersores debidamente rotulados.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	0	se encuentran dentro delamismaárea Alimentos.
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	se encuentro todo limpio.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	En area de almacenamiento.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Recipientes de color negro y verde con sus respectivos bolsas y debidamente identificados
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.11	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

15136

CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	Instalaciones y alimentos libres de plagas.
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	12
PORCENTAJE	92.30%		

V. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	N.O	Aun no se conforma el comité de Alimentación Escolar
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE	100%		

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	Yogurt Hippo Lote 007 FV: 15 MAR-25 0008533-2019
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	Rosquitas Fab. Santa Catalina. ENE, Lote: 15 FV: 11/03/2025.
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	Se entrega fruta.
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Se entrego Durazno 2x1 aprobado por ETC
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado en empaque primario. (excepto fruta).	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	Se evidencia formato Aunno se presenta novedad.
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100%		

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Ciclo de menú aprobado
7.3	El operador realizo la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó cumplimiento de gramaje.
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	No se observa personal transporte de alimentos ni personal durante visita
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	

15137

8.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehiculo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	NO	
8.6	Las condiciones higiénicas del vehiculo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deteriorados.	N.O	
8.7	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieren y del sistema de refrigeración.	N.O	
8.8	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	
8.9	El conductor y el auxiliar de cada vehiculo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	
8.10	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados.	1	registros verificados 12 febrero 2025.
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza socialización de visita de supervisión con manipuladora de Alimentos, se realizo observacion elementos de aseo no deben estar dentro del área de almacenamiento de alimentos (Se evidencian escoba, trapero, recogedor, valde y productos de aseo a 1 metro de alimentos)

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NO HAY NINGUNA OBSERVACION

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte	NOMBRE	LAURA PAOLA GUTIERREZ RIVERA
IDENTIFICACIÓN	37721114	IDENTIFICACIÓN	63.559.796
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	MANIPULADORA
PROFESIÓN	Tecnico Prof. Aseg. Calid.	PROFESIÓN	MANIPULADORA
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	LAURA GUTIERREZ
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESION		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

15138

Educación | Alimentación para Aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	13-02-25	Hora Inicio:	8:10 A.M	Hora Finalización:	9:40 A.M.	Grupo:	1
Institución Educativa	Liceo Patria.			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weiheng.	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	06-09-24	NÚMERO DE CERTIFICADO	EQ24-132.

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	20	MENÚ ENTREGADO Nº:	20	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurt	218.3	219.3	215.8	200	C						220.1	223.	226.8	200	C	219.8	230	224	200	C
Derivado de cereal	Rosquitas	13.8	20	13.5	12.	C						32.4	31.4	36.9	24	C	34.8	36.5	34.3	32	C
Fruta	Durazno.	145.4	159.4	162.5	129.4	C						128.9	134.6	147.1	129.4	C.	147	135.8	143.3	129.4	C
Dulce y/o postre	—	—	—	—	—	—						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CUMPLE		3										3					3				
NO CUMPLE		0										0					0				

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje. Se aprobó por la ETC la entrega de Durazno por mandarina o ciruela

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

*Peso esperado fruta: pera 129,4 g; mandarina 157,1 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 129,4 g; banano 157,2 g; ciruela 115,8; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereal: panificados, galletería, tortas y muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. Rosquillas 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 32 g. Granola: 20 g - 25 g - 35 g - 35 g., Galleta Alfajor: 40 g - 40 g - 60 g - 60 g. Lácteos: 200 g. Postre y/o Dulce: Dulce de leche y bocadillo 15 g - Arequipe y leche condensada 20 g.

Atendido por:	LAURA PATRICIA GUTIERREZ QUEVA	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	Apoyo Técnico PAE.
Firma:	LAURA GUTIERREZ	Firma:	Mabel Rocio Olarte.
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

15139

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LICEO PATRIA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	13	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Liceo Patria- RI

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Cumplimiento de menú.



Verificación de gramaje.





Condiciones de calidad de productos entregados.



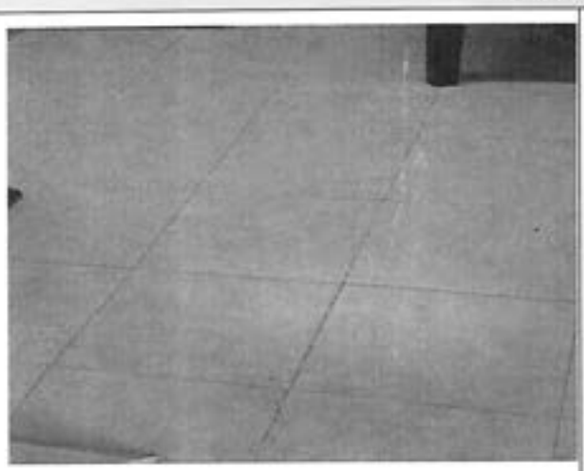
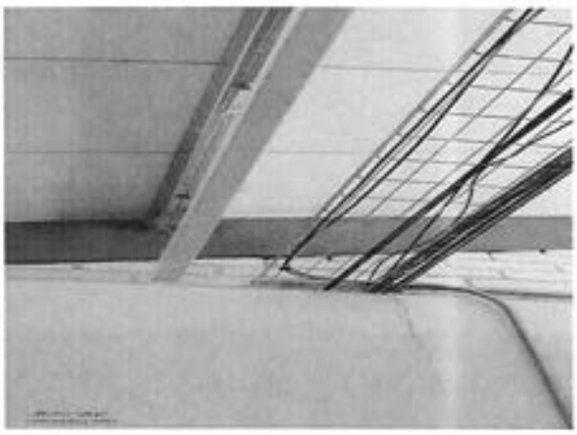
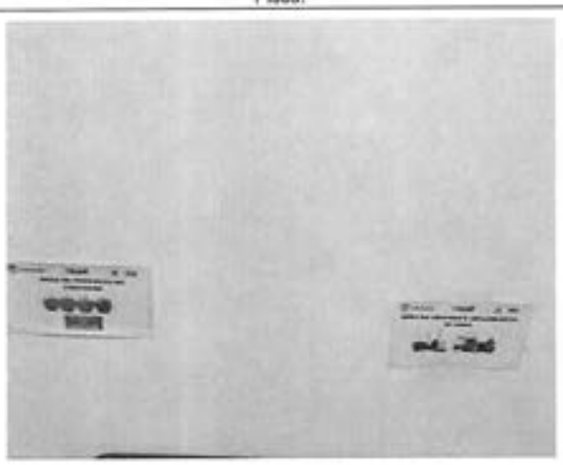
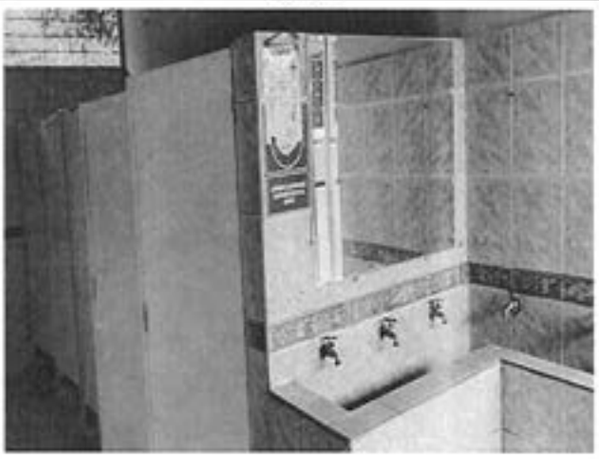
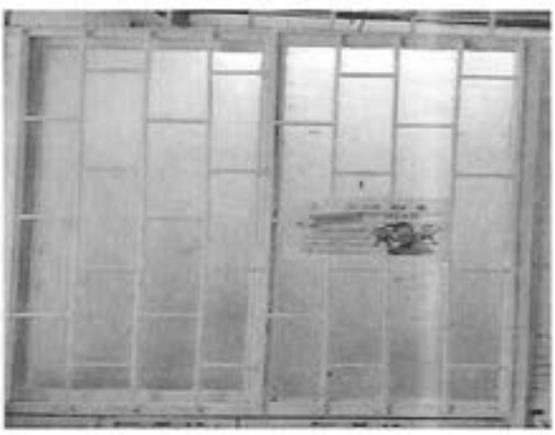
Personal manipulador.

15140

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento.</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td colspan="2">Verificación documental.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Gestión social.</td><td>Horario publicado.</td></tr>
</table>

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios.
	
	Ventanas.

15142

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

HALLAZGOS

Hallazgo 1. Elementos y productos de aseo dentro del área de almacenamiento con una distancia aproximada de 1 metro

15143

COLOMBIA VIDA · Educación · Alimentación	**FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA**

Versión: 001 2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. Contrato:	276	Fecha Visita:	14-02-25 ✓		
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:30 pm
Institución Educativa/Sede	Politécnico sede E					Hora de Terminación:	4:00 pm
Dirección:	Calle 64 N° 10-40 Barrio Real de Minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 1:30 a 3:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	Total → 129 RI-JM → 97 RI-JT → 32	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	X	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Stela Diaz	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo S				
Cargo:	manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de suministro de complementos alimentarios en instituciones educativas para la modalidad Industrializada del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Almacenamiento de los complementos de RI cumplen con espacio mínimo	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Almacenamiento de los complementos de RI, impide el ingreso de lluvia.	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección; no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos, paredes y techos construidos en materral de fácil L y D.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarios son compartidos	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - SI Aplica.	Iluminación y ventilación son adecuados.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Insumos de aseo alejados de los alimentos	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe un área exclusiva para el depósito temporal de los residuos sólidos.	C

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	se realiza en canastillas
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area de almacenamiento temporal de los RI se encuentra limpia y en buen estado.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos evidenciados se evidencian con fecha de vencimiento vigentes
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Alimentos empacados y rotulados cumple con la N.S.V.

Powered by CamScanner

CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100 %

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	N.O	
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	Avena UHT L: Z50611B V: 04/05/2025
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	Galleta rizada blanca L024 V: 07/03/2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Ciruelas
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta):	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se realizo un arreglo se debia entregar el menú #25 y se entrego el menú #18 adelantado etc.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia la publicacion del ciclo de menus.
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Se evidencio la entrega de todos los componentes del menu # 18.
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verifico el cumplimiento de todos los componentes del menu # 18

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo): Modelo 2016 en adelante	NO	No se observa el personal transportador de alimentos durante la visita.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	

Powered by CamScanner

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	14-02-2025	Hora Inicio:	1:30 pm	Hora Finalización:	4:00 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	POLITECNICO SEDE E			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weihang	PRECISIÓN (g):	0,1gr	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	06/09/24	NUMERO DE CERTIFICADO	EQ - 131

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	20	MENÚ ENTREGADO Nº:	18	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? X NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena UHT						216.6	218.4	217.8	200ml	C										
Derivado de cereal	Galleta rizada blanca						62.0	65.1	61.2	60gr	C										
Fruta	Ciruela						125.1	117.8	117.4	115.8g	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje del menú #18, semana del 10 al 14 Febrero del 2025 con un arrastre aprobado por la ETC, correspondía entregar el día de hoy el menú #20 y se entrego #18

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

*Peso esperado Fruta: pera 129,4 g; mandarina 157,3 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 129,4 g; banano 157,2 g; ciruela 115,8; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereal: panificados, galletería, tortas y muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. Rosquillas 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 32 g. Granola: 20 g - 25 g - 35 g - 35 g., Galleta Alfajor: 40 g - 40 g - 60 g - 60 g. Lácteos: 200 g. Postre y/o Dulce: Dulce de leche y bocadillo 15 g - Arequipe y leche condensada 20 g.

Atendido por:	Stella Diaz Parra	Realizado por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	91.298.386
Firma:	Stella Diaz Parra	Firma:	Carlos A. Restrepo
Atendido por:		Realizado por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.
	
Verificación documental.	Gestión social.
	
Horario publicado.	Extintor.

15147

Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Version: 001 -2025

Operador:	U-T Nutriapie 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	14-02-25
Grupo:	1	Area Urbana:	x	Area Rural:		Hora Inicio:	9:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Los Americas nivel 2					Hora de Terminación:	1:30 p.m
Dirección:							
Horario de Entrega en Sede Educativa	12:00 p.m. - 01:00 p.m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	178	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Sandra Salamanca.		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andres Sánchez Ramirez			
Cargo:	Manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI ✓ / NO	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	63	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3 ✓		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Se evidencia lugar alejado de cualquier foco de insalubridad	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencian paredes, sifones y drenaje en buen estado	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se evidencia bien ubicado y garantizando seguridad de los productos	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga	Se evidencian puertas en buen estado evitando ingreso de plagas.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartido con los estudiantes	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente	Se evidencian bien ubicados, rotulados, dando cumplimiento.	C

Powered by CamScanner

15148

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado	1	Se evidencia canastillas limpias y en buen estado
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Margarina Soberana 16/12/2023 FV 22/12/25 Sal JE L-V 27-12-24 Arroz Aser IPS 21/12/2023 FV 21/12/27 Cereal Diego 10/04 FV 11/04/26.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Se evidencia buen diligenciamiento de registros
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada	1	Se evidencia certificado con fecha del 17-01-24
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados	1	5°C Refrigeración
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados	1	-16°C Congelación
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada	1	
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit)	1	Se evidencia un kit en sitio
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado	1	Se evidencia buena presentación
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes	1	Se evidencia soportes al día
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma	1	
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial	1	Se cumple los por de cumplimiento
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	NO	En el momento de la visita no ingresa personal ajeno
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado	NO	de desinfección
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencian registros diarios de los procesos
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS	1	Se evidencian suministros
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	Se evidencian en excelente Condiciones
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Se evidencian de forma visible

Powered by CamScanner

15149

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se evidencia certificado, Con fecha del servicio de Enero 17 de 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia Certificado Amb.
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	NO acostumbran utilizar (pulpa de fruta congelada)
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia (registro 1 diligenciamiento)
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado	1	Se evidencia registro actualizado
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales comesticos	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciadas adecuadamente (mínimo del día anterior)	1	Se evidencia control diario
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al área de servicio escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado	1	Puertas con apertura menor a un centímetro del piso
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16 PORCENTAJE 100%
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia visible
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (segun corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse)	N.O	
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2 PORCENTAJE 100%
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento) Registrar trazabilidad de producto.	1	Se evidencia en buen estado. FV 05-3-25
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento)	1	Huevos tipo Lote 9457 FV 16-03-25

Powered by CamScanner

15150

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Lentejas JR lote 08-01-25 08-julio-25
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Arroz Diana Lopa fv 12-01-26
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Azucar Incauca L24-12-24 fv 24-12-26
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Sabrina Margarina 26221224N1 fv 22-12-2
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche entera Lonlejas f-v 11-04-25
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Se verifican los registros

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Se evidencian optimas condiciones de higiene
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	Se llevan registros
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	N.O	Cloro sellegs no se pudo evidenciar
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con termómetro [illegible] al momento del servido y se lleva control de [illegible] preparaciones calientes (mayor 60°C) y [illegible]	1	

[illegible] DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	[illegible] OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

[illegible] Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%.

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menus aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Por SEG se autorizo arreglos de menu.
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa.	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Se disponen y aprovechan los beneficiarios

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquin compuesto por (gasas esteriles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	Se evidencian todos los nombrados
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2015 en adelante.	N.O	En el momento de la visita; no se observo personal de transporte
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.		
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	N.O	PUNTAJE OBTENIDO	N.O	PORCENTAJE	N.O

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de complementos a la institución educativa, debidamente diligenciada	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas de diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se Socializa con el personal manipulador, el resultado de la visita felicitandolos por el buen trabajo desempeñado

Se evidencian compromiso por el Oferador; quien Suministra lo suficiente para el buen proceso del programa en el plantel educativo

Se da por cerrada la visita y el acta.

Powered by CamScanner

15152

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery Andrés Sánchez L.	NOMBRE	Sandra Salamanca.
IDENTIFICACIÓN	1-1148.769.216	IDENTIFICACIÓN	1098627411.
CARGO	Auxiliar técnico Sup.	CARGO	Manipuladora Alimentos
PROFESIÓN	Téc. Agro	PROFESIÓN	manipulador. A.
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Sonia Edith Mendoza
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	37549 474 B/m.
CARGO		CARGO	Manipuladora A.
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Manipuladora A.
FIRMA		FIRMA	Sonia Edith M.

Powered by CamScanner

15153

Educación Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	14-02-25	Hora Inicio:	9:000m.	Hora Finalización:	1:30pm.	Operador:	UT. Nutripae 25	Grupo:	1	No. de Comensales:	226
Institución Educativa:	I.E Los Comuneros sede 2					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Hery Andrés Escalante Ramírez.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA	SCALE	PRECISIÓN (g):	0.1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	25-09-23	NUMERO DE CERTIFICADO	N°10659-23		
No. MENÚ PROGRAMADO	20	No. MENÚ ENTREGADO	19	¿Se realizaron cambios al menú?	SI / NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI / NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI / NO		

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimentos Proteicos (carne, pollo, huevo)	Arroz redondito	56.4	52.4	55.9	54g	C	52.6	46.2	53.3	50g	C										
Leguminosas	Frijoles Guisados	79.2	50.2	63.2	45g	C	66.2	69.2	55.4	45g	C										
Cereales	Arroz blanco	68.1	69.3	75.5	55g	C	80.7	86.4	54.9	65g	C										
Tubérculos, raíces, plátanos, derivados del cereal	Fideo de trigo	58.5	53.2	64.8	50g	C	32.5	29.5	66.3	60g	C										
Envuelto o cenizo externo	Ensalada (cebolla, tom	58.2	65.8	59.2	50g	C	20.2	82.2	87.4	65g	C										
Bebida	Jugo tomate de arbol	225.2	210.0	223.2	240ml	C	206.3	180.0	218.8	200cc	C										
Leche o productos lácteos	Excluido en principio																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimentos proteicos (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento en gramaje.

PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	36	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado CARNAVE RESOLUCIÓN 0335 2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Sandra Solamanca	TUTOR/APOYO QUE REALIZA LA VISITA:	Hery A. Sanchez R.
CARGO:	manipuladora alimentos	CARGO:	Apoyo tecnico Sup.
FIRMA:		FIRMA:	

Powered by CamScanner

15154

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

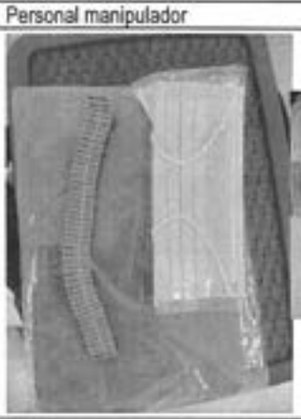
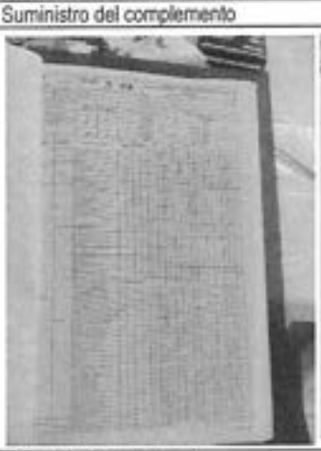
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	14	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje. Huevos
	
Verificación de gramaje. ensalada	Verificación de gramaje. frijoles

15155

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr><td> </td><td></td></tr>
<tr><td>Condiciones de calidad de productos entregados</td><td>Personal manipulador</td></tr>
<tr><td></td><td> </td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento</td><td>Seguridad y Salud en el trabajo</td></tr>
<tr><td> </td><td> </td></tr>
<tr><td>Verificación documental</td><td>Condiciones de saneamiento</td></tr>
</table>

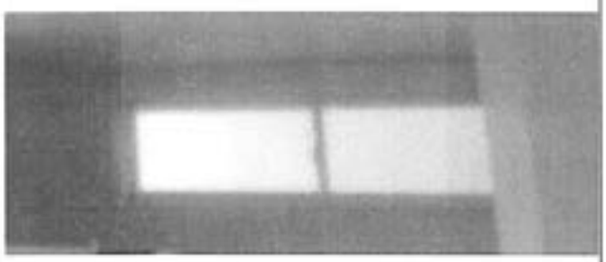
15156

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Servicios sanitarios. (COMPARTIDO CON ESTUDIANTES)	Ventanas.
	
Disposición de residuos	Condiciones locativas

15158

Colombia Vida · Educación · Aprender	**FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA**

Versión: 001 2025

Operador:	UT Nutripae 25	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	14-02-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	1:20 p.m.
Institución Educativa/Sede	Politécnico sede D					Hora de Terminación:	3:20 P.M.
Dirección:	Calle 24 5-42. Barrio Girardot						
Horario de Entrega en Sede Educativa	6:30 A 8:30 AM - 1:00 PM A 3:00 PM						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM97 JT. 76 173	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1 · 201 a 400: 2 · 401 a 600: 3 · 601 a 800: 4 · 801 a 1200: 5			
Nombre de quien atiende la visita	Andrea Espinoza	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.				
Cargo:	Manipuladora.						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de suministro de complementos alimentarios en instituciones educativas para la modalidad Industrializada del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI: — / NO: X	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Espacio mínimo requerido en área con techo (Patio recreo)	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	lugar destinado patio recreo, posible entrada de suciedades.	NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Techos con tejas de eternit sucias y y con deterioro, paredes sin estucar	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartido con Instalaciones S. docentes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Poca iluminacion Hs lamparas sin proteccion	NC.
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	No se evidencian elementos de aseo - cerca.	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se almacena en canastillas.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Espacio limpio y libre de contaminantes.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	alimentos cumplen con normatividad de empaque.

15159

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializacos y registro de planillas.	1	Se evidencia meso y banco plástico.
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladora tiene dotación completo.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia hoja de vida con soportes.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Experiencia minima requerida verificado y certificados médico y BPM con fecha 09-Enero-25
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	6:30 A 8:30 AM - 1:00 A 3:00 PM

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	PSB Aprobado
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencian registros de actividades actualizado.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspérsores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Pisos, mesa y canastillas limpias.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos solidos y se promueve el reciclaje.	1	Recipientes negro y verde con sus respectivas bolsas.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.11	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

15160

CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%

V. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	FT de información publicada y actualizada
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	N/O	Aun no se realiza reunión de conformación de CAE.
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O.	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	Avena Mr Quick L250611 Ven: 040525.
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	Galleta Rizada blanca L:024 V: 07/03/25 CN6
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	Se entregó Fruta Ciruela
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Se entrega ciruela empacada.
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	Se evidencia formato aun no hay repocisiones.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se realizó intercambio.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó gramaje en todos los componentes

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo): Modelo 2018 en adelante.	N/O	No se evidencia personal transportador durante visita.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N/O	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N/O	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N/O	

15161

8.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	N.O	
8.6	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.O	
8.7	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	
8.8	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuentá con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	
8.9	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	
8.10	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados.	1	Se verifica registro actualizado
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa la visita con manipuladora Andrea y se verifica cumplimiento de gramaje y la entrega del complemento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte	NOMBRE	Andrea Espinosa
IDENTIFICACIÓN	37.721.14	IDENTIFICACIÓN	1.098813514
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Tecnico Prof. Aseg C.	PROFESIÓN	manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Andrea Espinosa.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

15162

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	14-02-25	Hora inicio:	1: 20 pm.	Hora Finalización:	3:20 p.m.	Grupo:	1
Institución Educativa	Politécnico Sede D			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weiheng.	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	06-09-24	NÚMERO DE CERTIFICADO	EQ24-132

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	18	MENÚ ENTREGADO Nº:	18.	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena						220	211.4	212.9	200	C										
Derivado de cereal	Galleta Rizada Blanca						68	65.1	58.8	60	C										
Fruta	Ciruela						117	122.3	114.7	115	C										
Dulce y/o postre	—						—	—	—	—	—										
CUMPLE											3										
NO CUMPLE											0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifacó cumplimiento de gramaje en componentes menú 18. Arrastre aprobado por ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

*Peso esperado fruta: pera 129,4 g; mandarina 157,1 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 129,4 g; banano 157,2 g; ciruela 115,8; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereal: panificados, galletería, tortas y muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. Rosquillas 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 32 g. Granola: 20 g - 25 g - 35 g - 35 g., Galleta Alfajor: 40 g - 40 g - 60 g - 60 g. Lácteos: 200 g. Postre y/o Dulce: Dulce de leche y bocadillo 15 g - Arequipe y leche condensada 20 g.

Atendido por:	Andrea Espinosa	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo tecnico PAE.
Firma:	Andrea Espinosa.	Firma:	Mabel Rocio Olarte.
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

15163

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO POLITECNICO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	14	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Instituto Politécnico Sede D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.

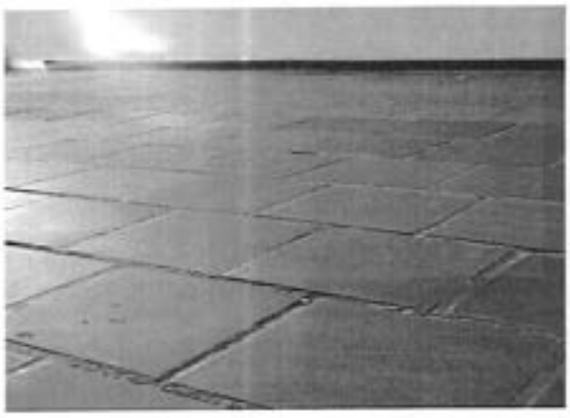
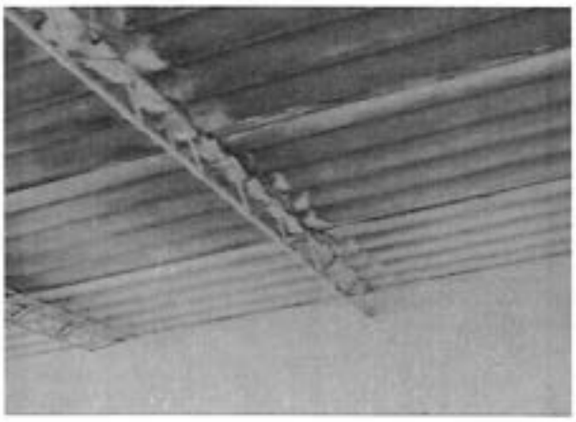
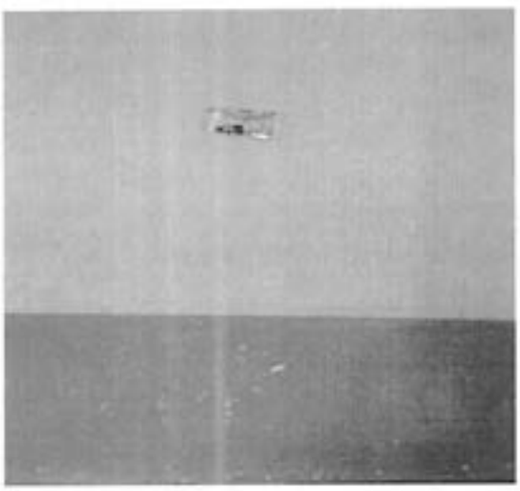
15164

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Verificación documental.	Condiciones de saneamiento.
	
Gestión social.	Horario publicado.

15165

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesa
	
Servicios sanitarios. de uso compartido con docentes	

15166

Educación Aprendizaje PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión: 001 -2025

Operador:	UTNutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	17-02-2025 ✓
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Jorge Eliecer Gaitan Sede A					Hora de Terminación:	2:40 pm
Dirección:	Calle 16 No 9-54						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:45 am - 1:00 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	172	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	x			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/ Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Stefany Perez		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Tida Manipuladora						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentacion Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	65	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE TOTAL	92.3	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Se evidencia comedor dentro de la Institucion educativa	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Se evidencia techo, contiga Eternit Partida en el area de cocina, arreglo provisional sobrepuesto una tejaetana	NC
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencian paredes con ceramica en buen estado.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	tanque de la institucion educativa	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se evidencia area de almacenamiento en un espacio minimo dentro de la cocina	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antiinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia ventana con comunicacion al exterior sin malla	NC
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un area definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia en un cuarto el almacenamiento de insumos de Aseo	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal de los residuos solidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C

15167

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia en canastillas limpias.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Queso: Doble Crema : 0032 F-0 Vence: 10/03/2025 Pulpa de fruta: F. 25/06/25 Lote L02
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Certificado: enero 14 de 2024 Fumigacion Expira Julio 13 2025
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	Se toma temperatura cumpliendo con un resultado de 2.9°C
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Se toma temperatura en congelado con un resultado de -32°C
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia kit para visitante completo
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO 9	PORCENTAJE 100 %
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia personal manipulador con dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Se evidencia presentacion personal adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia hoja de vida Completa.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidencia documentacion al dia, certificado de manipulacion realizada: enero 09-2025
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se realiza entrega de 172 para una cantidad de 3 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	0	Se evidencia entrega del complemento a las 12:20 y se debe iniciar a 11:45am
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Personal para mirar arreglo de una teja partida.
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO 6	PORCENTAJE 85.7 %
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Plan de Saneamiento del 02/01/2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia Formato Control. LyD debidamente diligenciado
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	0	No se evidencian aspersores Rotulados y sin Contenido.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se evidencio dentro de un cuarto alejado de cocina
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

15168

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se realiza lavado del tanque por parte del operador el dia Enero 7 de 2025.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia certificado de AMB ón calidad de agua.
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	Se Utilita Solo pulpa para los batidos.
4.12	Se cuenta con botellon con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia recipientes con su tapa, bolsa y debidamente identificado.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia registro diligenciado del programa de residuos solidos.
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material organico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado	1	Se evidencia registro de descomide al dia.
CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domesticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Se evidencia registro de control de plagas.
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	0	Se evidencia Ventana sin anjeos que evite el ingreso de plagas.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	15 PORCENTAJE 88.2 %
V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	Se evidencia publicacion de Informacion alusiva al PAE
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestion realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	La conformacion del CAE se realizara en el transpurso del mes de Febrero
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3 PORCENTAJE 100 %
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	NO	
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Huevo Rojo AAx 30 Lote 9959 Venc: 16/marzo/2025

15169

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Lenteja JR 500gr Vence 05/JUL/2025 Lote 11:41 09/01/25
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Arroz Diana 500gr Loc: LE09A Ven: 170126
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, optimo grado de madurez.	1	Se evidencia papa negra, Ahuyama en buena condiciones.
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, optimo grado de madurez.	1	Se evidencia, pepino, tomate y cebolla, Cilantro en buena condiciones.
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Azucar Incauca 500gr. L24 122471 Vence: 29-12-26
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Aceite Ideal 1000ml L06/02/25 Ven 07/12/25 Vi: Mantequilla Sabana L0221224M 22-07-25
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche entero. bolsa Fv 11-abril-25 L05CF -leche Polvo Fachleche FV 190126 Lote: 200125
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia la L y D de los utensilios.
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Se evidencia proceso de desinfección.
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las prepraciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	0	No se evidencia registro descripcion de la hoja de vida de los equipos.

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	50 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menus aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se realiza entrega de menu 20 debidamente aprobado el arrastre por la ETC
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumple con los gramajes establecidos) ver anexo de gramajes.
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	Componentes del menu: -Carnes de res -Pollo sancochado con queso -Arroz carmelito -Ensalada -Jugo fruta
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa.	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	0	No se evidencia disponibilidad de agua potable para consumo voluntario

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	85.7 %

15170

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquin compuesto por (gasas esteriles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	Se evidencia completo el botiquin
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Vence Enero 2026

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehiculo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehiculo): Modelo 2016 en adelante.	NO	Durante la visita no se evidencia vehiculo transportador.
11.2	El vehiculo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
11.3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehiculo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehiculo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.		
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehiculo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.		

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de viveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	Se evidencia bitácora debidamente diligenciada.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES
Se realiza visita tecnica a la I.E. Jorge Eliecer Gaitan Sede A con una Cobertura de 172 beneficiarios, Durante la visita se evidencia demora en la entrega del complemento el cual nos manifiesta la manipuladoras que debido a los preparaciones de algunos menus se ven limitadas en las estufas (cocina) debido a que les falta fogones y así mejorar el proceso de entrega del Complemento, Durante la visita se realiza un arreglo Sobre puerta teja partida que comunica a la cocina por la parte exterior, Se socializan los hallazgos evidenciados y mejoras a las manipuladoras, y se dá cierre a la visita.

15171

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Liliana Hernandez	NOMBRE	Stefany Perez
IDENTIFICACIÓN	1073918641	IDENTIFICACIÓN	1098693246
CARGO	Apoyo Tecnico	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Tecnologa Industrial.	PROFESIÓN	manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Stefany Perez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

15172

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	17-02-2025	Hora Inicio:	8:00 am	Hora Finalización:	2:40 pm	Operador:	UT Nutripac 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	496
Institución Educativa:	I.E. José Eliecer Gaitan Sede A					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Clara Hernandez				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	91	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	06-09-2024	NUMERO DE CERTIFICADO	10538-23

No. MENÚ PROGRAMADO	1	No. MENÚ ENTREGADO	20	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne de Res Cubos						45.7	60.8	55.0	45g	C	59.1	51.2	50.9	50g	C	72.3	71.4	82.5	60g	C
Leguminosas	—																				
Cereales	Arroz con Verduritas						110.7	132.2	102.7	85g	C	104.1	117.2	110.8	100g	C	160.1	156.5	163.2	120g	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa cuisada con queso						82.6	103.4	108.9	58g	C	99.3	103.8	89.7	72g	C	153.5	153.9	165.4	85g	C
Ensalada o verdura caliente	ensalada picada-cebolla y repollo						70.3	79.4	71.8	65g	C	89.2	91.3	98.3	70g	C	100.8	116.8	112.3	90g	C
Bebida	Jugo de piña						278.1	245.8	233.9	200ml	C	265.6	277.0	265.0	200ml	C	245.8	260.1	278.1	200ml	C
Leche y productos lácteos	—																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE							5					5					5				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido, se realiza arrostre menu 20 debidamente aprobado por la ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Stefany Perez	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Clara Hernandez
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico PAE
FIRMA:	Stefany Perez	FIRMA:	Clara Hernandez

15173

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E. JORGE ELIECER GAITAN

FECHA: (dd-mm-aaaa)	17	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu: Preescolar- Primaria-Secundaria
	
.Cumplimiento del menu: Media complementaria	Verificacion de gramaje: Componente Proteico, Cereal y ensalada

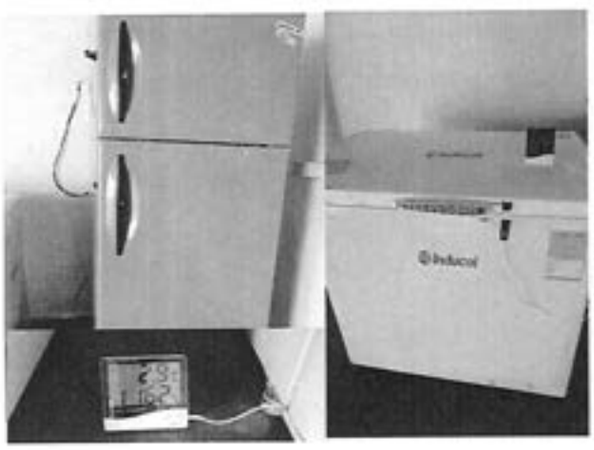
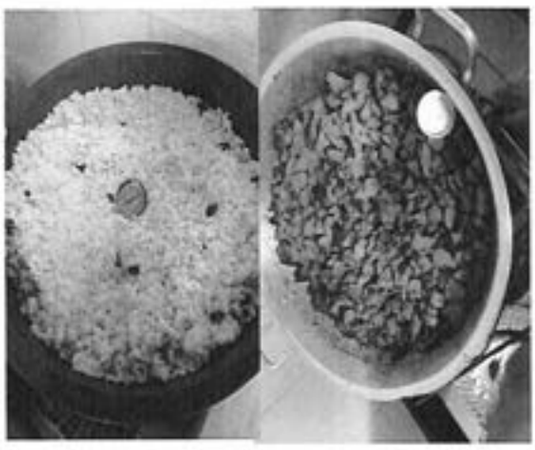
15174

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

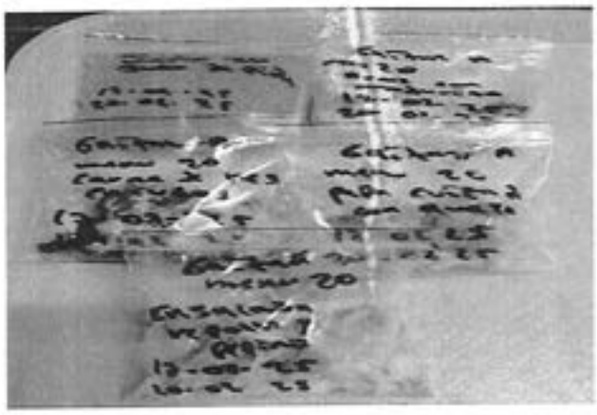
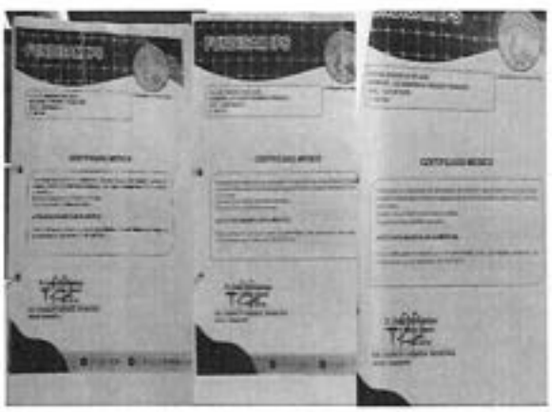
	
Condiciones de calidad de productos en preparacion	Condiciones de calidad de productos entregados
	
Personal manipulador	Suministro del complemento Almuerzo
	
Suministro del complemento Almuerzo	Área de menaje

19175

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

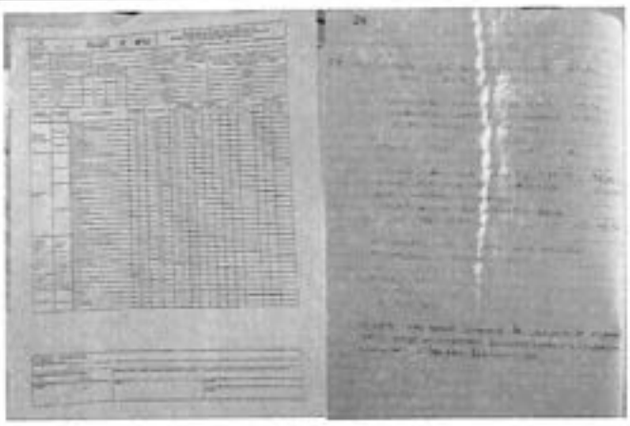
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento
	
Equipos de refrigeración y congelación	Toma de Temperatura de los alimentos

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Contramuestras de alimentos	Insumos de aseo
	
Condiciones de saneamiento: Residuos solidos	Condiciones de saneamiento: Area de residuos-: Residuos Descomide
	
Verificación documental: Control PSB- Cerf. Fumigación	Verificación documental: Certificados de manipulación de alimentos

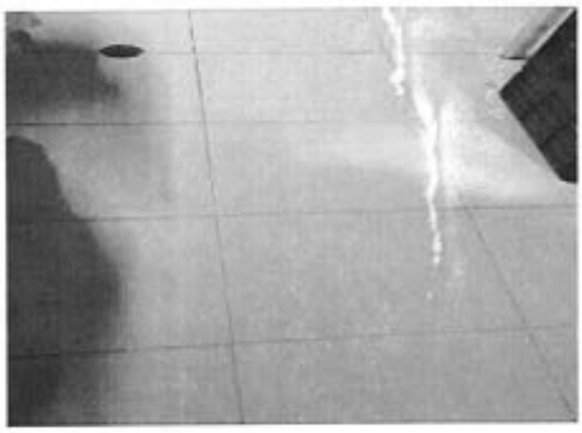
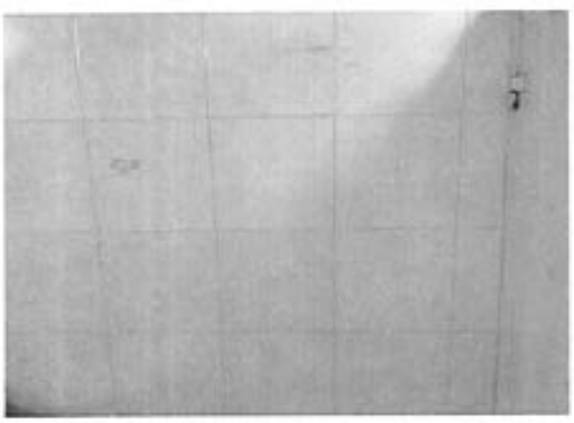
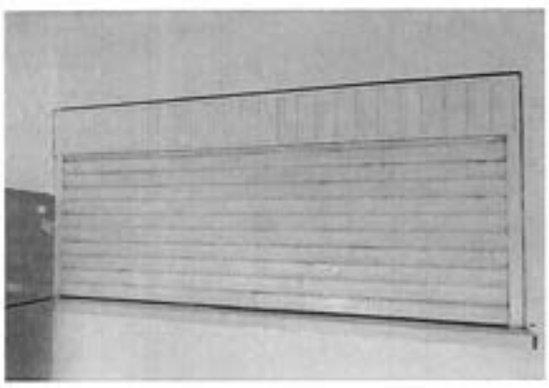
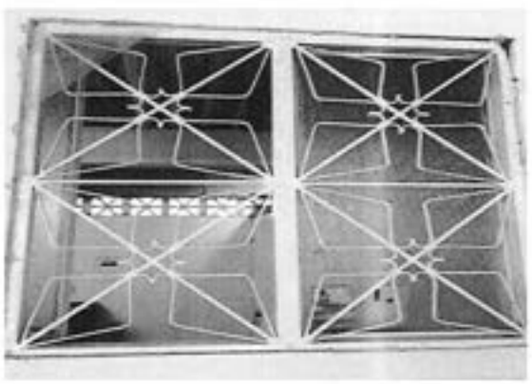
15172

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental: Kardex- Bitácora</td>
<td>Salud ocupacional: Extintor</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Gestión Social: Ficha técnica PAE</td>
<td>Aviso atención a ruta – Publicación de horario</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Aviso Estrategia EAN</td>
<td>Personal de apoyo SEB-PAE</td>
</tr>
</table>

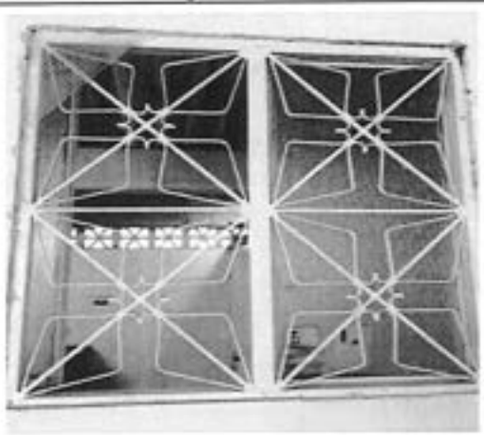
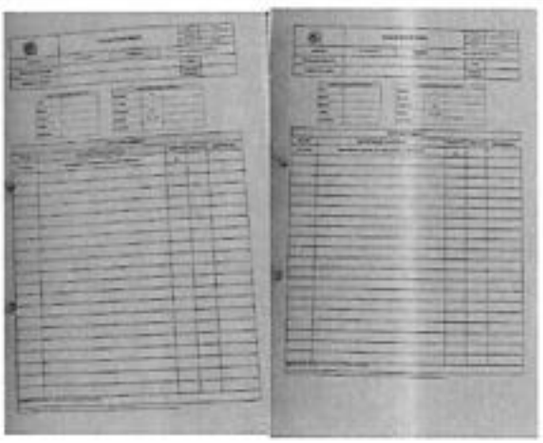
15178

SUPERVISION TÉCNICA, ADMIINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Puertas
	
Ventanal	Ventana

15179

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se evidencia entrega del complemento almuerzo a las 12: 20 pm y se debe iniciar la entrega a las 11:45 am.	Hallazgo 2. No se evidencian aspersores rotulados y sin contenido.
	
Hallazgo 3. Se evidencia ventana sin angeos que evite el ingreso de plagas.	Hallazgo 4. No se evidencia registro descripción de la hoja de vida de los equipos.
 	
Hallazgo 5. No se evidencia disponibilidad de agua potable para consumo voluntario.	

15180

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

CONDICIONES INFRAESTRUCTURA INSTITUCION EDUCATIVA
 
Se evidencia techo con teja Eternit partida en el área de cocina, se realizó un arreglo provisional, sobrepuesto una teja encima

1516

Educación Alimentación Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión 001 -2025

Operador:	U.T. Nutrifae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	17-02-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural		Hora Inicio:	8:30 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E. Gustavo Cote Uribe					Hora de Terminación:	1:00 p.m.
Dirección:	Cra 5 # 45A - 05 Manuel Paz						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 a.m. - 01:30 p.m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	496	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Yorly Tatiana Saavedra		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramírez.			
Cargo:	Líder Manipuladora.						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de preparación en instituciones educativas para la modalidad Ración Preparada en Sitio del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE TOTAL	98.3	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59.9% Deficiente	De 60 a 79.9% Regular		De 80 a 96.9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	6
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6 ✓		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos o mohos	Techos limpios, sin suciedad	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección Los pisos se encuentran limpios, en buen estado Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado protegidos funcionando y limpios	Se evidencian paredes de fácil limpieza	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos	Se evidencia en estantes con su espacio mínimo	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla antiinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia mallas en mal estado; por mantenimiento	NC
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes	Se evidencia que es compartido con estudiantes	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente		C

Powered by CamScanner

15162

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)			
II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado	1	Se evidencia orden en los insumos
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo	1	Pulpa de fruta Mango f.v 25-06-25 Azúcar morena f.v 23-11-26
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Se recomienda diligenciar cantidades por actualizar diariamente
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Certificado Fecha del Servicio Enero 8 2025
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados	1	Se evidencia a 5°C
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados	1	Se evidencia a -10°C
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	Se evidencia buena distribución
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit)	1	Se evidencian dos kits en sitio
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO 9	PORCENTAJE 100%
III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa: zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado	1	Se evidencian uñas cortas buena presentación y sin maquillaje
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes	1	Se evidencian con su respectiva documentación
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma	1	
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial	1	Se evidencian seis en sitio
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	N.O	Durante la visita no ingresó al comedor personal ajeno.
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO 6	PORCENTAJE 100%
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ITEM	**ASPECTO A EVALUAR**	**PUNTAJE**	**OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS**
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado	N.O	En ejecución
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia diligenciamiento actualizado
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto	1	Se evidencian rotulados
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias	1	Se evidencia limpieza y orden
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	Se evidencian de forma visible

Powered by CamScanner

15183

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se evidencia certificado con fecha del servicio de Enero 10 de 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia certificado anb
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.a	Se utilizan pulpa de fruta congelada.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.a	I.E ubicada en Sector Urbano
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Rotulados
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencian registros diarios
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado	1	Se evidencian registros actualizados
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domesticos.	1	Se evidencia alimentos en buen estado
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (minimo del dia anterior).	1	Se evidencia diligenciamiento diario
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado	0	Puertas con Abrebo no permitido, sin protección y malla por realizar mantenimiento
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE	93.75%
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS	1	Se evidencia de forma virtual
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	N.O	No han realizado reuniones
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto	N.O	En el momento de la visita ya habian abierto los empaques y no hay mas carnes (proteinas)
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Huevos TITO Lote 9449 vence 8-03-2025

Powered by CamScanner

15164

6.3	Las leguminosas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento)	1	
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	Arroz diana Vence 04-26
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.7	Los azúcares utilizados para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Azucar incauca lote 23-12-24 Vence 23-12-26
6.8	Las grasas utilizadas para las preparaciones se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por la normatividad vigente y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Aceite Lote 29-01-25 Vence 29-11-25
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento)	1	Fortileche Vence 19-01-26 Lote 200125
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas	1	
6.12	Se realizan las reposiciones requendas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado	1	Se evidencia registro.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	11	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Se evidencia orden y limpieza
7.2	Se realiza la limpieza y desinfeccion de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	NO	En el momento de la visita no se evidenció
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las prepraciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C)	1	calientes a 63°C Frios a 14°C

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requendos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección	1	Se evidencian cantidades necesarios
8.2	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables)	1	Se evidencian documentos

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menus aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC)	1	Se evidencia diferente autorizado
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menus aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido	1	
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial	1	
9.6	El operador realizó la entrega de la totalidad de las materias primas para el cumplimiento del ciclo de menús y se evidencia inventario disponible en la Institución Educativa	1	
9.7	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquin compuesto por (gasas elenles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico	1	Se evidencia productos completos
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
PORCENTAJE	100%		

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehiculo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehiculo); Modelo 2016 en adelante	N.O	En el momento de la visita no se observo
11.2	El vehiculo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
11.3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehiculo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
11.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehiculo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.		
11.7	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos)		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehiculo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE			
PUNTAJE ESPERADO	N.O	PUNTAJE OBTENIDO	N.O
PORCENTAJE	N.O		

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de viveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Se evidencia firmado
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia compromiso por parte del operador para el implemento de productos de aseo necesario; así como tambien para materia prima

Se destaca y resalta la disposicion, la limpieza, y la presentacion del personal manipulador

En hallazgos Se debe cambiar o arreglar (mantenimiento) las mallas de la cocina y protector para los puestos en la parte interior

Se socializa el acta con el personal manipulador y se da cierre de la misma.

Powered by CamScanner

15166

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery Andres Sanchez R.	NOMBRE	Yeny Tatiana Saavedra
IDENTIFICACIÓN	1.098.769.216	IDENTIFICACIÓN	1098795631
CARGO	Apoyo tecnico SIP	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Tecnico/Fepo	PROFESIÓN	manipuladora
FIRMA		FIRMA	Tatiana Saavedra
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

15187

Educación Alimentos para Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD PREPARADA EN SITIO EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	17-02-25	Hora Inicio:	8:30 a.m	Hora Finalización:	1:30 p.m	Operador:	U.T. Nutrisoe 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	I.E Gustavo Cote Uribe					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Hery A. Sachra R.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	SCALE	PRECISIÓN (g):		FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA		NUMERO DE CERTIFICADO	

No. MENÚ PROGRAMADO	20	No. MENÚ ENTREGADO	19	¿Se realizaron cambios al menú?	SI ✓	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI ✓	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne res cubos						68.0	63.2	61.6	45gr.	C	61.6	59.5	50.2	50gr.	C	66.8	80.1	64.5	60gr.	C
Leguminosas										85gr.											
Cereales	Arroz con maiz						107.0	98.3	89.0	81gr.	C	102.5	101.6	120.0	100gr.	C	130.0	130.0	130.0	120gr.	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa criolla guiso						81.9	90.4	98.8	58gr.	C	99.1	104.3	75.5	72gr	C	113.4	114.8	94.2	85gr.	C
Ensalada o verdura cocinada	E. Repollo Cebolla AP						83.9	68.5	85.5	65gr.	C	72.0	80.6	86.7	70gr	C	92.1	96.7	108	90gr.	C
Bebida	Jugo de piña.						211.6	210.3	240.4	200cc.	C	298.0	250.6	240.5	200cc	C	210.6	230.2	215.8	200cc.	C
Leche y productos lácteos	incluido en tubérculo																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE									X					X					X		
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se da cumplimento en gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	45	PUNTAJE OBTENIDO	45	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335 2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Tatiana Saavedra	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Hery A. Sachra R.
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Apoyo tecnico Sup.
FIRMA:	Tatiana Saavedra	FIRMA:	

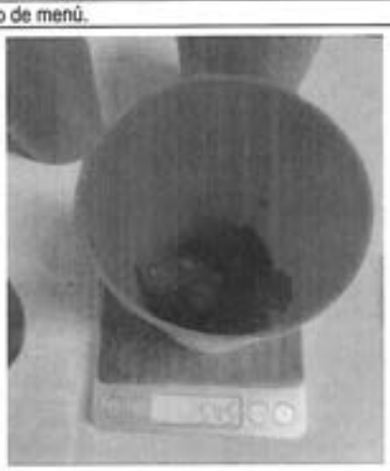
Powered by CamScanner

15168

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E GUSTAVO COTE URIBE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	17	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: UNICA

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje. Papa
	
Verificación de gramaje. carne	Verificación de gramaje. ensalada

15169

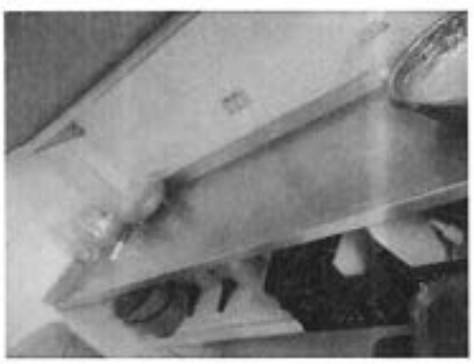
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Condiciones de calidad de productos entregados</td><td>Personal manipulador</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento</td><td>Seguridad y Salud en el trabajo</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental</td><td>Condiciones de saneamiento</td></tr>
</table>

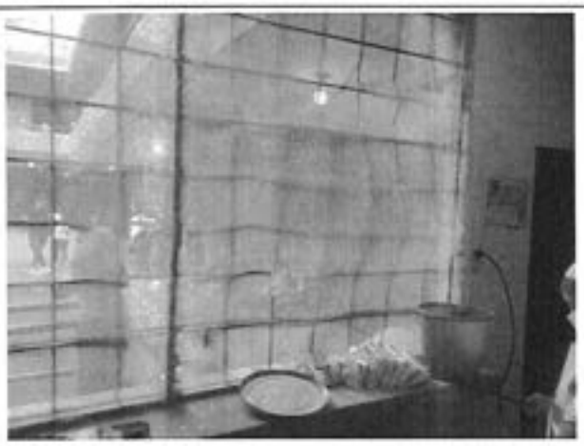
15190

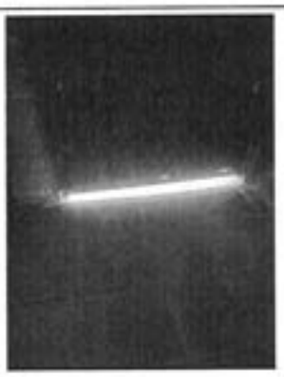
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
	
Paredes.	Mesones.

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Servicios sanitarios. (COMPARTIDO CON ESTUDIANTES)	Ventanas.
	
Disposición de residuos	Condiciones locativas

 	
Hallazgo 1. Malla en mal estado y altura no permitida del suelo a la puerta (más de un centímetro)	

15192

Educación Aprender	FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Versión: 002 2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25.	No. Contrato:	276 de 2024			Fecha Visita:	18-FEB-25 ✓
Grupo:	GRUPO 1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	07:40 am
Institución Educativa/Sede	I.E. TECNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE A					Hora de Terminación:	11:30 am
Dirección:	CALLE 55 DIAGONAL 19-59 BARRIO PEÑA DE MINAS						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:40 am - 9:15 a.m.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	116 / JM = 58 JT = 58	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5			
Nombre de quien atiende la visita	DANIEL VICTORIA HERNANDEZ	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JANNETH TRUJILLO AYERNIA.				
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS						

Objeto de la visita: Verificar las condiciones de suministro de complementos alimentarios en instituciones educativas para la modalidad Industrializada del Programa de Alimentación Escolar.

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI: ; NO: X	Fecha última Verificación	-	Concepto Emitido	-	Calificación	-
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	91	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	90,24%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

INSTALACIONES FISICAS: C (CUMPLE) NC (NO CUMPLE)

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	ALMACENAMIENTO TRANSITORIO, ESPACIO DESTINADO POR LA I.E	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	AREA DESTINADA ALMACENAMIENTO TRANSITORIO	C.
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	— " —	C.
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	INSTALACIONES SANITARIA ES EXCLUSIVO PERSONAL DE ASEO	C.
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	— " —	C.
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	— " —	C.
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	— " —	C

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	— " —
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	— " —
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	LECHE SABORIZADA L 250621A / L 250621C / 05/05/2025 TORTA CON SABOR NARANJA LAGE012 09/09/24
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	— " —

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	OPERADOR ENTREGA 1 MESA. 2SILLA Y 1 BANCO.
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	—11—

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	DOTACION CUMPLIENA CON ELEMENTOS
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	—11—
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	DOCUMENTACION HOJA VIDA Y SOPORTE ESTANCIAS COMPLETO.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	0.	- DOCUMENTACION COMPLETA EVIDENCIA - SE EVIDENCIA FORMATO ASISTENCIA CAPACITACION FECHA 18-ENERO-25, EL MANIPULADOR DANIEL VITORIA INGRESO EL 08-02-25 Y APORTO SU FIRMA SI ES REQUERIDO.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	—1—
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	0.	SE OBSERVA LA ENTREGA COMPLEMENTARIO 8:40 am a 9:15 am

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,66%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	—1—
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	0.	LOS 2 ASPERSORES SE EVIDENCIA UNICO Y SIN ROTULADO
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	1.	—11—
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1.	—11—
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1.	—11—
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	0.	NO SE EVIDENCIA INSTRUCTIVO LAVADO Y DESINFECCION MANOS
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	—1—

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	RECIPIENTES VERDE Y NEGRO CON BOLSA DEL MISMO COLOR
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.11	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	—1—

CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	—R—
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	REGISTROS DILIGENCIADOS

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	84,61%

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	FORMATO VISIBILIDAD PAE PUBLICADO
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	PUBLICACION FORMATO CANAL DE ATENCION
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	N.O	NO APLICADO COPIA ACTA CONFORMACION CAE.
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	PUBLICACION EAN - UNA BUENA NUTRICION MEJORA TU SALUD INMUNOLOGICA

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	LECHE SABORIZADA L250621A FV: 05-05/25 L250621B FV: 05/05/25.
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	TORTA CON SABOR NARANJA L4480I2 FV: 04/03/25.
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	NO APLICA, MENU #2 SE SUMINISTRÓ FRUTA
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	SE SUMINISTRÓ FRUTA PERA, SE EVIDENCIA CUMPLIENDO CANTIDAD PERA.
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	1	
6.6	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	SE EVIDENCIA FORMATO REPOSICION

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	SE SUMINISTRÓ MENU #2: LECHE SABORIZADA- TORTA SABOR NARANJA- PERA
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	CUMPLIENDO GRAMAJE.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	NO APLICADO EN VISITA
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	NO APLICADO EN VISITA
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	NO APLICADO EN VISITA
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	NO APLICADO EN VISITA

8.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	N.O	NO OPORTUNO EN VISITA
8.6	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.O	NO OPORTUNO EN VISITA
8.7	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración	N.O	NO OPORTUNO EN VISITA
8.8	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	NO OPORTUNO EN VISITA
8.9	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	NO OPORTUNO EN VISITA
8.10	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	NO OPORTUNO EN VISITA

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los con elementos alimentarios entregados.	1	FORMATO PLANILLAS MES FORMATO
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	—
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	—

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

SE REALIZA VISITA VERIFICACION DE. MANEJO DE COMEDOR SEDE A, SEDE B REMISION SE SUMINISTRA SE COMPLEMENTO EN LA JORNADA MAÑANA Y SE COMPLEMENTO JORNADA TARDE

SE LE SOLICITA AL MANIPULADOR LOS HALLAZGOS EVIDENCIADOS PARA SU SOLUCIONAMIENTO.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna Observacion

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO MUCHAVISOY	NOMBRE	Daniel Viloria
IDENTIFICACIÓN	63.351.089 A/GA	IDENTIFICACIÓN	1096539295
CARGO	APOYO SUPERVISION PAE-ICBF	CARGO	manipulador
PROFESIÓN	ING AMBIENTAL	PROFESIÓN	manipulador
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación Aprender PAE

FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de Verificación:	18-02-25	Hora Inicio:	09:40 am	Hora Finalización:	11:30 am	Grupo:	Grupo N° 1
Institución Educativa	I.E.P. TECNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE A	Operador:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25			No. de Contrato:	276 de 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	KITCHEN SCALE	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	03/09/2024	NÚMERO DE CERTIFICADO	SHB-1930

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	2	MENÚ ENTREGADO Nº:	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	LECHE UHT ENTERA ENRIQUECIDA						221,8	224,8	233,2	200.	C										
Derivado de cereal	TORTA CON SABOR A NARANJA						66,5	66,8	66,0	60.	C										
Fruta	PERA						149,6	158,6	147,3	129,4	C										
Dulce y/o postre	—						—	—	—	—	—										
CUMPLE											3										
NO CUMPLE											0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento gramajes componentes menú #2.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

*Peso esperado Fruta: pera 129,4 g; mandarina 157,1 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 129,4 g; banano 157,2 g; ciruela 115,8; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereal: panificados, galletería, tortas y muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. Rosquillas 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 32 g. Granola: 20 g - 25 g - 35 g - 35 g., Galleta Alfajor: 40 g - 40 g - 60 g - 60 g Lácteos: 200 g. Postre y/o Dulce: Dulce de leche y bocadillo 15 g - Arequipe y leche condensada 20 g.

Atendido por:	Daniel Viloria Hernandez	Realizada por:	JANNETH TRUJILLO ARGUELLO
Cargo:	manipulador	Cargo:	APOYO TECNICO SUPERVISION PAE-SEB
Firma:		Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

15196

15197

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

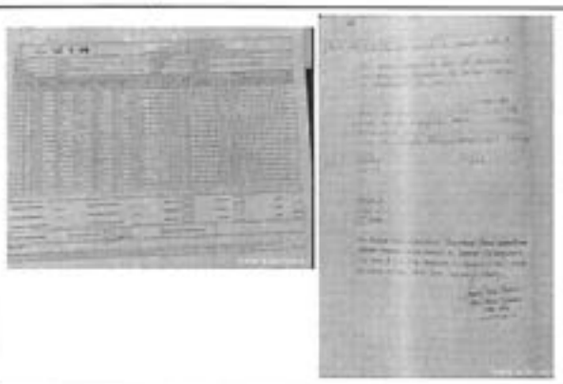
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNICO NACIONAL DE COMERCIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	18	02	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas. Fachada Institución Educativa	Condiciones locativas: Área destina para los complementos RI
	
Cumplimiento de menú No. 2	Verificación de gramaje- Menú No.2 – Bebida láctea
	
Verificación de gramaje- Menú No.2	Condiciones de calidad de productos entregados.

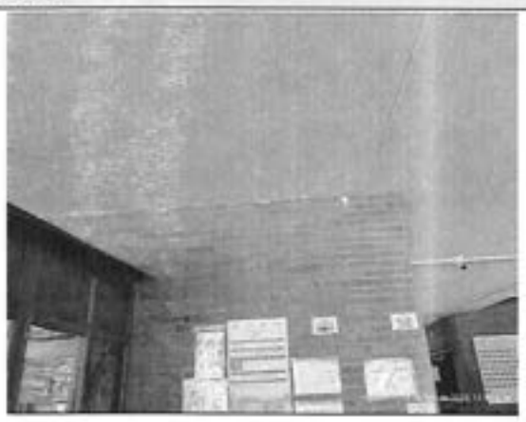
15198

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Personal manipulador.	Suministro del complemento.
	
Condiciones de saneamiento. - Insumo de aseo	Verificación documental. – Diligenciamiento Bitácora – Diligenciamiento planillas mes febrero
	
Gestión social. – Formato visibilidad – Ruta canal atención al ciudadano – (EAN) Estrategia Nutricional	Horario publicado. Ajustar el horario a la entrega de los complementos: 8:40 am a 9:15 am

15199

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios, exclusivo personal de aseo
	
Personal Apoyo Técnico a la Supervisión PAE socializando la visita al personal manipular	

SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

HALLAZGOS

Hallazgo 1. Se evidencia formato Asistencia Capacitación fecha 18 enero/25, el manipulador DANIEL VILORIA ingreso el 08 de febrero/25 y aparece su firma en ese registro

Hallazgo 2. Se observa la entrega complementos 8:40 am a 9:15 am, ajustar el horario

Hallazgo 3. Los 2 aspersores se evidencian vacio y sin rotulado
Hallazgo 4. No se evidencia Instructivo Lavado y Desinfección de manos