

Educación    				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:	NUTRIPAE 2025		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	18/02/2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede:	I ELOY VALENZUELA SEDE B					Hora de Terminación:	12:00 m
Dirección:	CRA 11- #28-80 Barrio Quebrada Seca						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 am 8:30 Am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	255		No. De manipuladoras en el sitio:	2		No. Manipuladores por complementos	
						1 a 200	1
						201 a 400	2
						401 a 600	3
						601 a 800	4
						801 a 1200	5
						1201 a 1600	6
						1601 a 2000	7
						2001 a 2400	8
						2401 a 2800	9
						2801 a 3200	10
						3201 a 3600	11
						3601 a 4000	12
						4001 a 4400	13
						4401 a 4800	14
						4801 a 5200	15
						5201 a 5600	16
						5601 a 6000	17
						6001 a 6400	18
						6401 a 6800	19
						6801 a 7200	20
						7201 a 7600	21
						7601 a 8000	22
						8001 a 8400	23
						8401 a 8800	24
						8801 a 9200	25
						9201 a 9600	26
						9601 a 10000	27
						10001 a 10400	28
						10401 a 10800	29
						10801 a 11200	30
						11201 a 11600	31
						11601 a 12000	32
						12001 a 12400	33
						12401 a 12800	34
						12801 a 13200	35
						13201 a 13600	36
						13601 a 14000	37
						14001 a 14400	38
						14401 a 14800	39
						14801 a 15200	40
						15201 a 15600	41
						15601 a 16000	42
						16001 a 16400	43
						16401 a 16800	44
						16801 a 17200	45
						17201 a 17600	46
						17601 a 18000	47
						18001 a 18400	48
						18401 a 18800	49
						18801 a 19200	50
						19201 a 19600	51
						19601 a 20000	52
						20001 a 20400	53
						20401 a 20800	54
						20801 a 21200	55
						21201 a 21600	56
						21601 a 22000	57
						22001 a 22400	58
						22401 a 22800	59
						22801 a 23200	60
						23201 a 23600	61
						23601 a 24000	62
						24001 a 24400	63
						24401 a 24800	64
						24801 a 25200	65
						25201 a 25600	66
						25601 a 26000	67
						26001 a 26400	68
						26401 a 26800	69
						26801 a 27200	70
						27201 a 27600	71
						27601 a 28000	72
						28001 a 28400	73
						28401 a 28800	74
						28801 a 29200	75
						29201 a 29600	76
						29601 a 30000	77
						30001 a 30400	78
						30401 a 30800	79
						30801 a 31200	80
						31201 a 31600	81
						31601 a 32000	82
						32001 a 32400	83
						32401 a 32800	84
						32801 a 33200	85
						33201 a 33600	86
						33601 a 34000	87
						34001 a 34400	88
						34401 a 34800	89
						34801 a 35200	90
						35201 a 35600	91
						35601 a 36000	92
						36001 a 36400	93
						36401 a 36800	94
						36801 a 37200	95
						37201 a 37600	96
						37601 a 38000	97
						38001 a 38400	98
						38401 a 38800	99
						38801 a 39200	100
						39201 a 39600	101
						39601 a 40000	102
						40001 a 40400	103
						40401 a 40800	104
						40801 a 41200	105
						41201 a 41600	106
						41601 a 42000	107
						42001 a 42400	108
						42401 a 42800	109
						42801 a 43200	110
						43201 a 43600	111
						43601 a 44000	112
						44001 a 44400	113
						44401 a 44800	114
						44801 a 45200	115
						45201 a 45600	116
						45601 a 46000	117
						46001 a 46400	118
						46401 a 46800	119
						46801 a 47200	120
						47201 a 47600	121
						47601 a 48000	122
						48001 a 48400	123
						48401 a 48800	124
						48801 a 49200	125
						49201 a 49600	126
						49601 a 50000	127
						50001 a 50400	128
						50401 a 50800	129
						50801 a 51200	130
						51201 a 51600	131
						51601 a 52000	132
						52001 a 52400	133
						52401 a 52800	134
						52801 a 53200	135
						53201 a 53600	136
						53601 a 54000	137
						54001 a 54400	138
						54401 a 54800	139
						54801 a 55200	140
						55201 a 55600	141
						55601 a 56000	142
						56001 a 56400	143
						56401 a 56800	144
						56801 a 57200	145
						57201 a 57600	146
						57601 a 58000	147
						58001 a 58400	148
						58401 a 58800	149
						58801 a 59200	150
						59201 a 59600	151
						59601 a 60000	152
						60001 a 60400	153
						60401 a 60800	154
						60801 a 61200	155
						61201 a 61600	156
						61601 a 62000	157
						62001 a 62400	158
						62401 a 62800	159
						62801 a 63200	160
						63201 a 63600	161
						63601 a 64000	162
						64001 a 64400	163
						64401 a 64800	164
						64801 a 65200	165
						65201 a 65600	166
						65601 a 66000	167
						66001 a 66400	168
						66401 a 66800	169
						66801 a 67200	170
						67201 a 67600	171
						67601 a 68000	172
						68001 a 68400	173
						68401 a 68800	174
						68801 a 69200	175
						69201 a 69600	176
						69601 a 70000	177
						70001 a 70400	178
						70401 a 70800	179
						70801 a 71200	180
						71201 a 71600	181
						71601 a 72000	182
						72001 a 72400	183
						72401 a 72800	184
						72801 a 73200	185
						73201 a 73600	186
						73601 a 74000	187
						74001 a 74400	188
						74401 a 74800	189
						74801 a 75200	190
						75201 a 75600	191
						75601 a 76000	192
						76001 a 76400	193
						76401 a 76800	194
						76801 a 77200	195
						77201 a 77600	196
						77601 a 78000	197
						78001 a 78400	198
						78401 a 78800	199
						78801 a 79200	200
						79201 a 79600	201
						79601 a 80000	202
						80001 a 80400	203
						80401 a 80800	204
						808	

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	No se presenta contaminación por plagas, No heces animales
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	Fecha Fumigación 14/01/2025
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	se evidencia Publicación
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	cuenta con la Publicación 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).	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 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	FV: 24/04/2025 cumple parámetros de calidad
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	FV: 04/03/2025 cumple parámetros de calidad
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	Hoy no requiere el menú
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	cumple con condiciones de maduración
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	1	cumple con la entrega complemento
6.6	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	son liberados en Bodega
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	cuando se requiere el operador Da cumplimiento
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	Existe cumplimiento ciclo De Menú
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	se evidencia Publicación
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	el operador entregó todos los componentes
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	se cumple con la Totalidad Gramaje
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.		
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la entidad competente por Decreto Presidencial.		

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 ELOY VALENZUELA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)

18	02	2025
----	----	------

LUGAR:

Sede Educativa: IE ELOY VALENZUELA SEDE B
--

INFORMACION GENERAL PAE IE ELOY VALENZUELA SEDE B 	INFORMACION GENERAL PAE IE ELOY VALENZUELA SEDE B 
INFORMACION GENERAL PAE IE ELOY VALENZUELA SEDE B 	INFORMACION GENERAL PAE IE ELOY VALENZUELA SEDE B HORARIO ENTREGA 
INFORMACION GENERAL PAE IE ELOY VALENZUELA SEDE B CICLO DE MENUS	INFORMACION GENERAL PAE IE ELOY VALENZUELA SEDE B AREA RESIDUOS SOLIDOS

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 ELOY VALENZUELA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)

18	02	2025
----	----	------

LUGAR:

Sede Educativa: IE ELOY VALENZUELA SEDE B

IE ELOY VALENZUELA SEDE B PERSONAL MANIPULADOR	IE ELOY VALENZUELA SEDE B PERSONAL MANIPULADOR
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE B PERSONAL MANIPULADOR	IE ELOY VALENZUELA SEDE B PERSONAL MANIPULADOR
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE B PERSONAL MANIPULADOR	IE ELOY VALENZUELA SEDE B 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 2024
 REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA**

IE ELOY VALENZUELA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)

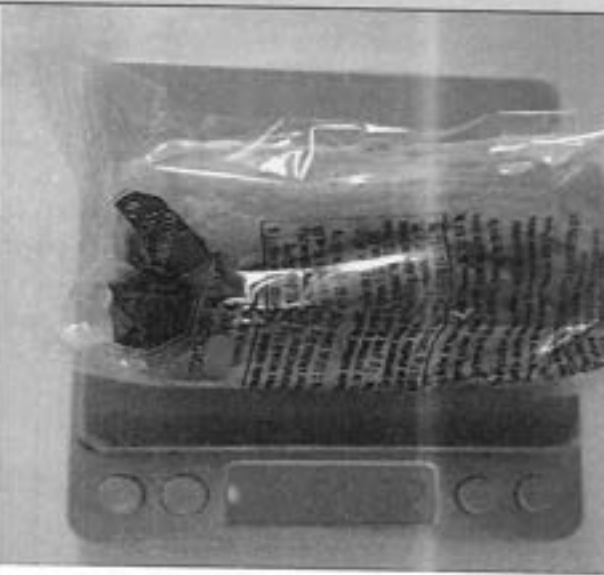
18

02

2025

LUGAR:

 Sede Educativa: **IE ELOY VALENZUELA
 SEDE B**

IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI TORTA SABOR A NARANJA	IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI TORTA SABOR A NARANJA
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI TORTA SABOR A NARANJA	IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI TORTA SABOR A NARANJA
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI LECHE UHT SABORIZADA	IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI LECHE UHT SABORIZADA



Educación



**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 ELOY VALENZUELA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)

18

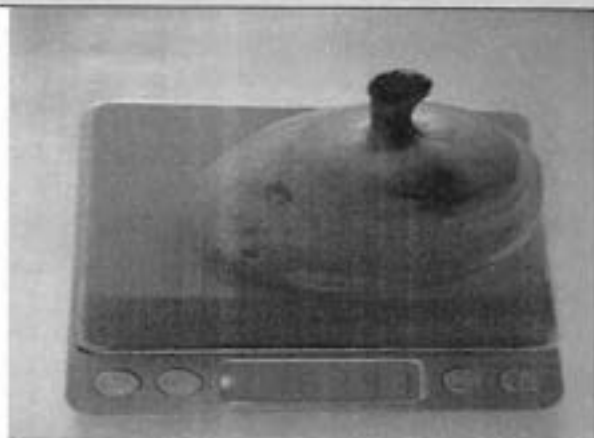
02

2025

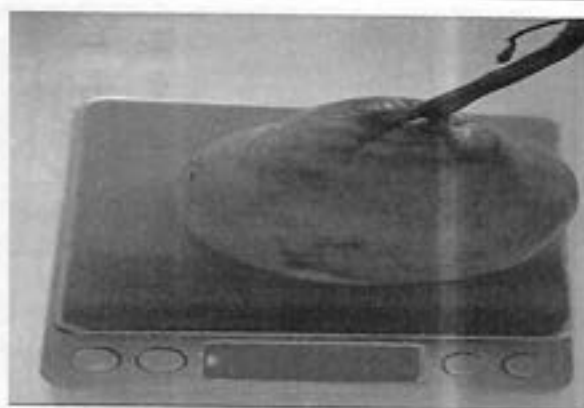
LUGAR:

Sede Educativa: **IE ELOY VALENZUELA
SEDE B**

IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI FRUTA PERA



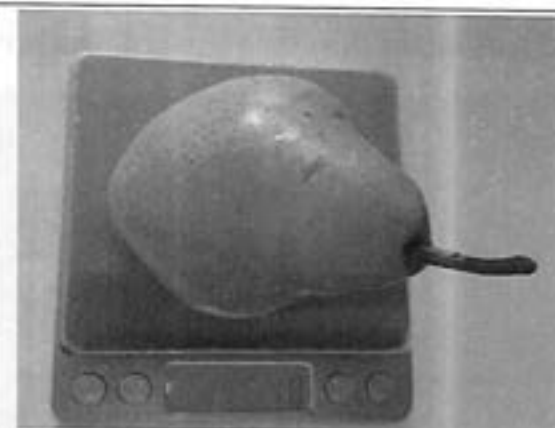
IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI FRUTA PERA



IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI FRUTA PERA



IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI FRUTA PERA



IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI FRUTA PERA

IE ELOY VALENZUELA SEDE B MENU # 2 RI FRUTA PERA

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						
Operador:		UT NUTRI-PAE: 25	No. Contrato:		276	Fecha Visita:	18-02-25 ✓		
Grupo:		1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	10:15 A.M.	
Institución Educativa/Sede:		San Francisco de Asís.				Hora de Terminación:	2:00 P.M.		
Dirección:		Calle 31 No 1000 - 1 Barrio Santander							
Horario de Entrega en Sede Educativa		11:30 AM A 1:00 P.M.							
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:		234	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		Cintia Gómez		Nombre del supervisor - Equipo PAE		Mabel Rodó Olarte.			
Cargo:		Manipuladora Alimentos							
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		66	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO		65	PORCENTAJE TOTAL	98/100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59.9% Deficiente		De 60 a 79.9% Regular		De 80 a 99.9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	
TOTAL DE MANIPULADORAS									
De 1 a 75 complementos				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 FÍSICAS: 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.		Esto ubicado lejos de focos de insalubridad				C		
1.2	Los techos están contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		Techos contruidos en cemento, estucado y pintado				C		
1.3	Las paredes están contruidas 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 de área de cocina contruidas con losas.				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.		Se evidencia recipiente plástico con tapa.				C		
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de alimentos.		Área de almacenamiento de materias primas adecuada conservación 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.		Ventanas provistas de mallas antiinsectas				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 compartidas con estudiantes				C		
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		Lámparas fijas no hay instalaciones expuestas				C		
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		Insumos de aseo almacenados en recipiente con tapa				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.		Espacio temporal exclusivo, junto a columna comedor escolar				C		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICABLE), 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	En canastillas plásticas.
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	
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	
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	Nevero 1: 4° Nevero 2: 5°
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Congelador 1: -10°C Congelador 2: -9°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 evidencian 2 Kits completos.
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	Personal manipulador utiliza 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	hojas de vida con documentación y 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 certificadas médicas y BPM. Enero 9-2025
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencian 3 manipuladores en sitio.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se dió cumplimiento
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	No se observó ingreso de 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.	1	Se cuenta con PSB.
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 llevan registros actualizados.
4.3	Cuentan con la cantidad de espesores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencian 2 espesores de 100 y 200 ppm.
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 almacenan en recipiente plástico con tapa.
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	

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 utiliza tanque plástico con tapa y se realiza cambio de agua cada 3 días. Notificado: Onaira Gomez
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la legislación 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 soporte acueducto mes de enero 2025.
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 realiza preparación de jugo con pulpa 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.	Se ubicada en Area Urbana
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	Se evidencian 3 recipientes con tapa y con sus respectivas bolsas.
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 descomida (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de apte usado.	1	Se descomida: 25 orgánicos Aprovechables 14 Recicla 3 K.
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	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anillos y rejillas se encuentran en buen estado.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		17	PUNTAJE OBTENIDO 17 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	FT. publicada junto a puerta de ingreso de área de cocina.
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	Aun no se realiza conformación de CAE
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.	1	Pechuga de Pollo Marinada Mac Pollo Vence 01 Nov 2025
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 Huevo Rojo AA x 30 lote: 9457 Vence 15 Marzo 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	Lenteja JR x 500 gr Vence: 08 julio 2025 Lote: 08/01/25
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	Spaghecci Lote: 52 Vence: 29 Dic / 25
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Patata emgrilla en buen estado
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	Cebolla cabezona blanca Limon tahiti en buen estado
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 x 500gr L: 24/12 Vence: 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
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 Fortileche x 380 grs. Lote: 101224 Vence: 09/12/25
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	Contramuestras menú 20 y menú 1
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Se evidencia formato Aun no hay novedades.
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	Preparación de alimentos en óptimas condiciones.
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 servicio 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 servicio 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			
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	Los formatos de los equipos están incompletos no hay RT ni responsables.
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 realiza menú #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 servicio.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se verificó cumplimiento 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	
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%

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 (gases eténeos, esparadrapo de tela de 4", bajalengüas, guantes de latex, vendas elásticas, yodopovidona (epón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico)	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 vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2018 en adelante	NO	No se observo personal transportador de alimentos en 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 cargar; 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		—	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 registro con fecha 12-03-25
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 actualizada.
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE 100 %
CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES			
Se socializa visita de Supervisión de entrega de Ración preparada en sitio Almuerzo para 234 beneficiarios. Se entregó menú 1 programa de para el día de hoy. Se hace la recomendación de marcar recipientes de almacenamiento de agua y de almacenamiento de elementos y productos de aseo.			

Fecha de Verificación: **18 febrero 2025** Hora inicio: **10:15 AM** Hora Finalización: **2:00 PM** Operador: **NUTRI PAE 25** Grupo: **1** No. de Contratos: **776**
 Institución Educativa: **SAN FRANCISCO DE ASIS** Supervisor Equipo Técnico - PAE: **Mabel Rocío Olarte.**

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN
 INSTRUMENTO USADO: **Balanza** MARCA: **Weighen** PRECISIÓN (g): **0.1** FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA: **06-09-24** NÚMERO DE CERTIFICADO: **EQ24-132**
 No. MENÚ PROGRAMADO: **1** No. MENÚ ENTREGADO: **1** ¿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	Componente	Alimento	PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
			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)	Corte de cerdo en cubitos cocido						48.7	46.5	49.1	45	C	56.9	55.8	67.3	50	C	54	54.2	65.7	60	C
Leguminosas																					
Cereales	Arroz verde						86.9	87.2	88.6	85	C	115.7	108	111.2	100	C	159.5	145.5	172	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Moneditas de plátano						58.9	57.8	61.6	58	C	77.3	80.3	75.4	72	C	91	99.2	100	85	C
Emulsión o verdura cocida	Ensalada con piña						64.9	70.1	69.8	65	C	72.9	70.3	91.3	70	C	98.4	98.9	104.1	90	C
Bebida	Jugo de Moro con leche						215	228	228.3	200	C	237	262	226.8	200	C	236.7	232.7	228.3	200	C
Leche y productos lácteos	Leche como ingrediente en jugo																				

MODALIDAD PREPARADA EN SITIO - COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE

Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					

CUMPLE: **5** NO CUMPLE: **0**

OBSERVACIONES GENERALES: **Se verificó cumplimiento de gramaje en menú 1, La leche se usó como ingrediente del jugo.**

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES
 PUNTAJE ESPERADO: **15** PUNTAJE OBTENIDO: **15** PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %: **100 %**

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA: **Amaira Gómez** SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA: **Mabel Rocío Olarte.**
 CARGO: **Manipulador** CARGO: **Apoyo Técnico PAE.**
 FIRMA: **Amaira Gómez** FIRMA: **Mabel Rocío Olarte.**

**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: SAN FRANCISCO DE ASÍS**

FECHA: (dd-mm-aaaa)

18

02

2025

LUGAR:

Sede Educativa: San Francisco de Asís

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**



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento.



Verificación documental.



Seguridad y Salud en el trabajo

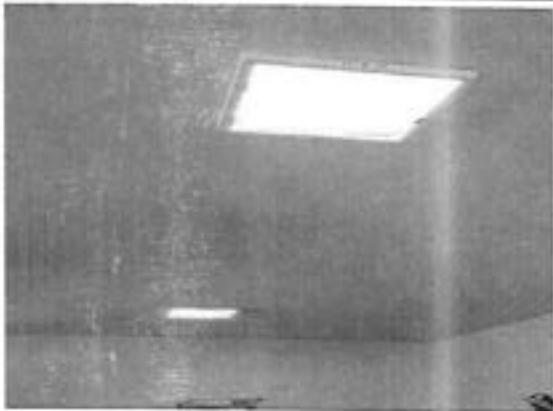
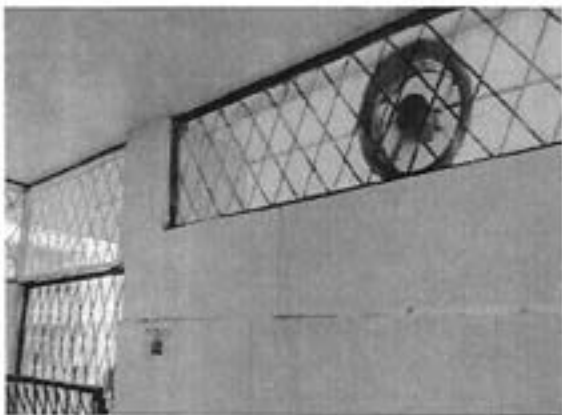
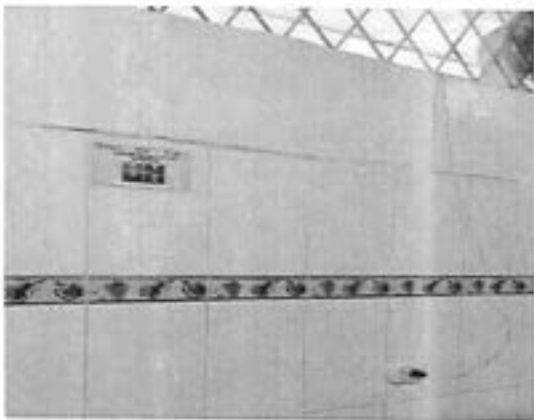


Gestión social.



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.	
	
Servicios sanitarios.	Ventanas.



Educación

Alimentarse
Aprender

**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**



Puertas.

HALLAZGOS



Hallazgo 1. No se tiene información completa de Ficha Técnica de equipos ni responsables

  	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA SEGUIMIENTO A RUTA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
---	--

Fecha	19-02-2025	Operador	UT N° 21 PAE 25								
No. Contrato	276	Modalidad	<table border="1"> <tr> <td>P1</td> <td>—</td> <td>Hora Inicio</td> <td>5:20</td> </tr> <tr> <td>P2</td> <td>X</td> <td>Hora Final</td> <td></td> </tr> </table>	P1	—	Hora Inicio	5:20	P2	X	Hora Final	
P1	—	Hora Inicio	5:20								
P2	X	Hora Final									
No. Ruta	1	Placa Vehículo	GDW 369								
		Modelo vehículo	2020								
Tipo de Vehículo	<table border="1"> <tr> <td>Furgón Refrigerado</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Furgón Congelado</td> <td>—</td> </tr> <tr> <td>Furgón Carga Seca</td> <td>—</td> </tr> </table>	Furgón Refrigerado	X	Furgón Congelado	—	Furgón Carga Seca	—	Nombre Conductor	Victor Martin Candelo Ramirez		
Furgón Refrigerado	X										
Furgón Congelado	—										
Furgón Carga Seca	—										
		Vehículo Aprobado	<table border="1"> <tr> <td>SI</td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>NO</td> <td>—</td> </tr> </table>	SI	X	NO	—				
SI	X										
NO	—										
Nombre Supervisor PAE	Mabel Rocio Obarte.										

Objeto de la visita: Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	30	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	29	PORCENTAJE OBTENIDO	96.66%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.				
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<table border="1"> <tr> <td>< 59.9% Deficiente</td> <td>De 60 a 79.9% Regular</td> <td>De 80 a 96.9% Bueno</td> <td>De 97 a 100% Excelente</td> </tr> </table>							< 59.9% Deficiente	De 60 a 79.9% Regular	De 80 a 96.9% Bueno	De 97 a 100% Excelente
< 59.9% Deficiente	De 60 a 79.9% Regular	De 80 a 96.9% Bueno	De 97 a 100% Excelente								

Cumple = 1; No cumple = 0; No aplica (NA); No Observado (NO)

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en IE
1	Politécnico Sede "E"	140	108	5:20 A.M	5:40 A.M
2	Técnico Nacional Comercio "A"	116	58	5:20 A.M	5:48 A.M
3	Politécnico Sede "A"	145	60 JM	5:20 A.M	5:53 A.M
4	Bicentenario Sede "A"	274	162	5:20 A.M	6:16 A.M
5	Las Américas Sede "A"	251	3 JM	5:20 A.M	6:45 A.M
6	Liceo Patria	443	216 JM	5:20 A.M	6:50 A.M
7	Oriente Miraflores sede "A"	747	471	5:20 A.M	7:12 A.M
8	Oriente Miraflores sede "F"	31	31	5:20 A.M	7:33 A.M
9	Oriente Miraflores Sede "D"	118	67	5:20 A.M	8:04 A.M
10	C.E.R. La Maloña.	80	80	5:20 A.M	8:26 A.M

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	Dotación Adecuada
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.	1	
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	1	Se verificó certificados de BPH y certificados médicos. 5 y 7 de Septiembre 24
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
		PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	Transporte en condiciones higiénicas libres de contaminación
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	1	Thermaservicios Yorman clavijo Ortega 18 Enero 2025
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2805 de 2004 (en caso que aplique).	1	Vehículos cumplen, Materiales facilitan la limpieza

8	Los alimentos no se evidencian directamente sobre el piso de los vehículos y se transportan en canastillas con bolsatina.	1	Alimentos sobre canastilla como estiba
9	El vehículo transporta de manera exclusiva alimentos y materias primas, no se evidencian sustancias peligrosas y cosas que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	Vehículo de transporte exclusivo para alimentos
10	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "Transporte de Alimentos"	1	Se evidencia leyenda en forma clara y visible en ambas ladas
11	Se cumple con la ruta establecida en el plan operativo y las cantidades asignadas por institución educativa.	1	Se evidencia cumplimiento de ruta establecida
12	La unidad de frío se mantiene encendida durante todo el recorrido de la ruta, se evidencia funcionamiento del lector de temperatura en la cabina y se mantiene la temperatura requerida por los productos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados).	1	Unidad se mantuvo encendida durante toda la ruta, el lector de T° funciona adecuadamente.
13	Cumple con la temperatura requerida para los alimentos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados)	1	temperatura 6.5
PUNTAJE ESPERADO		10	PUNTAJE OBTENIDO
		10	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
			100%

III. DOCUMENTOS DEL VEHICULO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS			
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	Se evidencia registro actualizado de Temperaturas			
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.	1	Acta de Inspección Sanitaria con fecha 13/01/2025 100% Favorable			
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnica Mecánica cuando aplique); Modelo 2018 en adelante.	1	Licencia de conducción 2° vence: 21-02-2025 SOAT: Vence 2025-04-25. Técnico mecánico Vence 29/04/2025			
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	1	Se evidencia documentos actualizados de vehículo y personal.			
18	Se cuenta con registro que evidencia que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargar.	1	Se evidencia registro actualizado de actividades			
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses).	1	Certificado de Soluseg con fecha 13 Enero 2025			
PUNTAJE ESPERADO		6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.	0	No se encuentran manipuladoras en IE Nacional de Cig, Politécnico "A" y Bicentenario
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.	1	El personal manipulador evidenciado en la IE cuenta con dotación
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.	1	
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.	1	Se evidencia reporte de reposición en IE Oriente Miraflores F
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.	1	
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpia y en buen estado.	1	Se evidencian áreas de almacenamiento limpias
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física enviada por la ETC.	N.O	No se observan Intercambios

29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.	1	Se evidencia remisiones firmadas por conductor y manipulador	
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 88.88%
V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO				
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1		
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras)	1	Botiquín cumple con lo requerido.	
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES				
Se realiza seguimiento a Ruta 1 de Ración Indus. finalizado. Se evidencia que en 3 instituciones educativas no hay personal manipulador para recibir los complementos. (Técnico Nacional de Comercio, Politécnico sede A y Bicentenario Sede A). En Institución Educativa Oriente Miraflores Sede A se evidencian 3 manipuladoras, pero solo 2 realizan el conteo y recibido de los complementos. Por otra parte se encuentra que la mandorina viene sucia y en algunos IE no es suficiente la reposición				
OBSERVACIONES DEL OPERADOR				
No hay observaciones				

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocío Olarte	NOMBRE	Victor Candelo
IDENTIFICACIÓN	33221114	IDENTIFICACIÓN	91208912
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	Conductor
PROFESIÓN	Técnico Profesional Ases	PROFESIÓN	Conductor
FIRMA	Mabel Rocío Olarte	FIRMA	[Firma]
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



**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 SEGUIMIENTO A RUTA**

FECHA:

19 02 2025

LUGAR:

Operador: UT NUTRIPAE 25 RUTA No. 1

VEHÍCULO PLACAS GDW 369



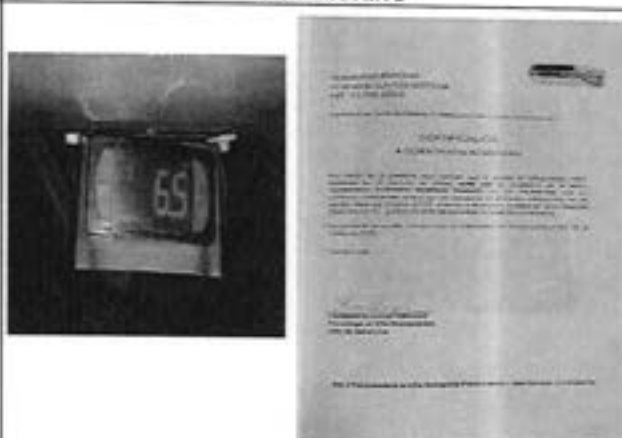
DOTACIÓN PERSONAL TRANSPORTADOR Y DESCARGUE
ALIMENTOS



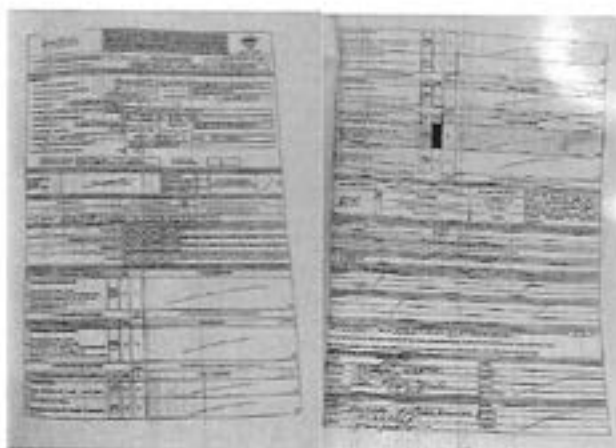
LICENCIA , SOAT Y TECNICO MECÁNICO DE VEHÍCULO
TRANSPORTADOR



Tº REFRIGERACIÓN DEL VEHÍCULO Y CERTIFICADO
THERMOKING



ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA



CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN DE VEHÍCULO





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



**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**

DOCUMENTOS CONDUCTOR Y AUXILIAR



CERTIFICADO LY D FRUTA



IE. INSTITUTO POLITÉCNICO SEDE E



IE INSTITUTO TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO



IE. INSTITUTO POLITÉCNICO SEDE A



IE. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA RP





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



**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**

IE. LAS AMÉRICAS



IE. LICEO PATRIA



IE. ORIENTE MIRAFLORES "A"



IE. ORIENTE MIRAFLORES "D"



IE. ORIENTE MIRAFLORES "F"



IE. C.E.R LA MALAÑA



RECIBIDO Y CONTEO DE PRODUCTOS ALIMENTARIOS DE RI





MINISTERIO DE EDUCACIÓN
NACIONAL



**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**

EXTINTOR CON FECHA VIGENTE



Elementos De Botiquín De Primeros Auxilios



PRODUCTOS ENTREGADOS EN LA RUTA



HALLAZGOS

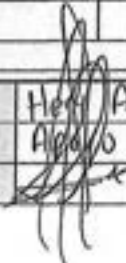
**HALLAZGO 1: IE DONDE NO HUBO MANIPULADORAS PARA RECIBIR EL COMPLEMENTO RI - INSTITUTO NACIONAL DE COMERCIO,
INSTITUTO POLITECNICO "A" Y BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA "A"**



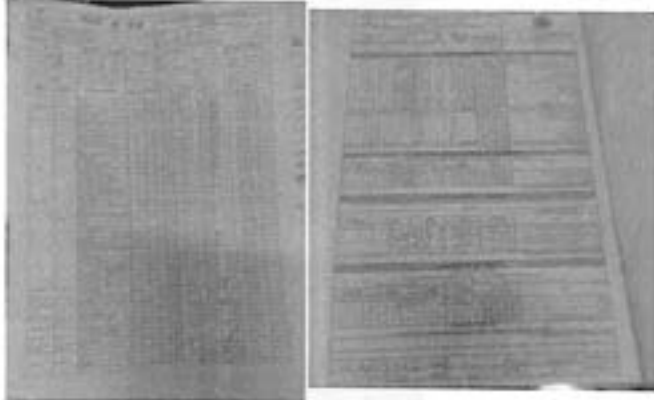
				FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS. PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA			
Operador:		Ut. Nutripae 25		No. Contrato:		276	
Grupo:		1		Area Urbana:		Area Rural: ☒	
Institución Educativa/Sede		I-E Rural Viqueval Sede A.				Fecha Visita:	
Dirección:		Kilometro 10 vía al mar				Hora Inicio:	
Horario de Entrega en Sede Educativa		10:30 a.m. - 01:00 p.m.					
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:		515		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		Selsa Ara Cruz		Nombre del supervisor - Equipo PAE		Henry Andrés Sánchez Ramírez	
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 ☒ NO ☐		Fecha última Verificación		Concepto Emitido	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO		64		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO		64	
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			
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				6			
De 1001 a 1200 complementos				8			
De 1201 a 1500 complementos				10			
				12			
Resolución 335 de 2021				No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa			
				7			
INSTALACIONES FÍSICAS: 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 ubicado alejado de maleza y aguas estancadas			C
1.2	Los techos están contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.						C
1.3	Las paredes están contruidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sillones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.			Se evidencia cumplimiento en norma paredes en buen estado y limpias			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 bodega de almacenamiento			C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.			Se evidencia alejado y apartado			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 de uso exclusivo del personal manipulador.			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 área definida.			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

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 evidencia certificado con fecha del servicio Enero 23 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	Existe protocolo para agua potable con hervido 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.	N.O	Se suministra fruta (pulpa) 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).	1			
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			
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 actualizados		
4.15	Se aplica la separación in situ 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 descomida (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					
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 lleva de forma diaria y en registros		
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	1	Se recomienda hacer pequeños mantenimientos en puertas (inferior)		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO		17	PUNTAJE OBTENIDO		17
			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	Se evidencian de forma visible		
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			
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					
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	F.V. 02-03-2025 Lo fatec de		
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	Lote 9437 F.V. 18-03-2025		

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 esteriles, esparadráp de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	Se evidencian todos los componentes	
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 vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	No se observó personal de transporte al momento de visita	
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 cargar; 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 vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.			
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.			
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 evidencian con planillero.	
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 evidencian bien diligenciada	
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL				
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3
			PORCENTAJE	100%
CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES				
Se socializa el acta con el personal manipulador en presencia de planillero y Supervisor del operador.				
Se verifica cumplimiento y se felicita tanto al personal manipulador, como al operador quien se puede observar comprometido				
Se recomienda hacer pequeño mantenimiento en puertas y en la parte inferior al raucito que no permite el ingreso de plagas				
Se da por cierre la visita y presenta acta				

Educación  			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:	19-02-25	Hora Inicio:	9:00am.	Hora Finalización:		Operador:	O.J. Nutripap 25	Grupo:	1	No. de Control:	276												
Institución Educativa:	I.E. Rural Ujuega Sede A					Supervisor Equipo Técnico - PAF:	Henry A. Sánchez R.																
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN																							
INSTRUMENTO USADO:		Balanza	MARCA:	SCALE	PRECISIÓN (g):	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA		NÚMERO DE CERTIFICADO															
No. MENÚ PROGRAMADO	1	No. MENÚ ENTREGADO	1	¿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	M2	M3	Peso esperado	C/NC	M1	M2	M3	Peso esperado	C/NC	M1	M2	M3	Peso esperado	C/NC	M1	M2	M3	Peso esperado	C/NC		
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almoranzo																							
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne cerdo cuadrado	41.7	44.5	43.8	40	C	49.0	48.3	44.8	45	C	62.2	68.3	58.3	50	C	63.4	68.9	65.3	60	C		
Leguminosas																							
Cereales	Ajónjol Verde	58.1	60.2	68.3	55	C	81.7	82.5	88.3	85	C	106.1	120.2	115.3	100	C	127.6	140.3	135.2	120	C		
Tubérculo, raíces, plátano, derivados del cereal	Monedas de plátano	49.9	38.3	35.8	32	C	46.0	45.4	49.9	41	C	52.2	55.8	60.2	50	C	59.9	63.9	68.5	60	C		
Ensalada o verdura caliente	Consolida Piza	51.5	60.4	59.2	50	C	81.9	70.4	88.5	65	C	94.8	83.4	85.4	70	C	102.7	105.3	98.4	90	C		
Bebida	200ml agua tibia	208	215.3	202	200	C	212.4	220.2	215.3	200	C	225.2	213.4	230.2	200	C	234.2	240.3	228.9	200	C		
Leche y productos lácteos	Incluido Bebida																						
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																							
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																							
Cereal acompañante																							
Fruta																							
Bebida																							
CUMPLE		X					X					X					X						
NO CUMPLE																							
OBSERVACIONES GENERALES: Complemento de guiso al 100%.																							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																							
PUNTAJE ESPERADO		60					PUNTAJE OBTENIDO					60					PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %					100%	
Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021																							
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:		Selsa Dura Ruiz										SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:		Henry Andrés Sánchez Ramírez									
CARGO:		manipuladora										CARGO:		Alfaro técnico sup.									
FIRMA:		Selsa Dura										FIRMA:											

**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



Educación



**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.
	
Disposición de residuos	Condiciones locativas

  				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 NUTRIAPAR 233		No. Contrato:	776 de 2024	Fecha Visita:	20-02-2025																
Grupo:		Grupo 1		Área Urbana:	X	Área Rural:																	
Institución Educativa/Sede:		I.E. TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO Senc B.				Hora Inicio:	09:00 am																
Dirección:		CARPENA 13 NO 42-46				Hora de Terminación:	10:00 am																
Horario de Entrega en Sede Educativa		HORARIO 08:00 am - 08:30 am.																					
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:		38		No. De manipuladores en el sitio:	1																		
				<table border="1"> <tr> <th colspan="4">No. Manipuladores por complementos</th> </tr> <tr> <td>1 a 200</td> <td>1</td> <td>601 a 800</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>201 a 400</td> <td>2</td> <td>801 a 1200</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>401 a 600</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>				No. Manipuladores por complementos				1 a 200	1	601 a 800	4	201 a 400	2	801 a 1200	5	401 a 600	3		
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		EMILIO GÓMEZ		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		JANNETH REQUINÓ ALICERÍA																	
Cargo:		MANIPULADORA 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		Fecha última Verificación		Concepto Emitido																	
		NO	X																				
TOTAL PUNTAJE ESPERADO		51		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	48		PORCENTAJE TOTAL																
						99.11%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA																
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59.9% Deficiente		De 60 a 79.9% Regular		De 80 a 99.9% Bueno																	
						De 97 a 100% Excelente																	
INSTALACIONES FÍSICAS: 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.			Cumple Espacio Almacenamiento de los complementos P.I.		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.			Se evidencia falta de la CLABEXA UNICA GUÍA GUARDAR AL APOYAR ALMACENAMIENTO; PARA EVITAR INGRESO DE POLVO, PLAGA.		NC																	
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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.			BUEGA CON INSTALACIONES SANITARIAS		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.			VAMOS DE ASEO EN CANTONIA CUBICADO CON BOLSA		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	— —																		
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	NUEVA UHT L: 25065113 FU: 080525 GARRA MAYOR L: 07-02-2025 FU: 09-03-2025																		
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 MEJA-BUENO
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo: 1 kit).	1	—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 CON DOTACION COMPLETA - RIBETE USUOS
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	—1—
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 EVIDENCIA CADA COMPLETA 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	—1—
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.	1	HORARIO 8:00 am - 8:30 am
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	—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.	0	- REGISTROS DILIGENCIADOS - NO SE CUBRAN CON LA HOJA DE SEGURIDAD FICHA TECNICA DEL DESINFECTANTE LIQUIDO
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	SE EVIDENCIA 2 ASPERSORES CON SU ROTULADO PERO NO CUBRAN CON EL DESINFECTANTE
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	0	NO SE EVIDENCIA EL DESINFECTANTE SE CUBRAN EN UN DESGRASANTE.
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	—1—
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	—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	—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	—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 sólidos y se promueve el reciclaje.	1	—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	REGISTROS DILIGENCIADOS
4.11	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	—1—

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	REGISTROS DILIGENCIADOS
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		13	PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE 76,92%
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	REPLICACION FORMATO VISIBILIDAD 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 PUBLICACION 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).	1	—
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	SE EVIDENCIA EAN: UNA BUENA NUTRICION PARA TU SALUD INMEDIATA.
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO 4 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	AUGUA UHT L: 250651B FU: 080625.
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	GALENA ALFALFA L: 07-02-2025 FU: 09-03-2025
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	NO APLICA, 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 BANANO. SE EVIDENCIA CERTIFICADO PRODUCCION Y DESHIDRATACION
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 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 SUMINISTRÓ MENÚ #3 AUGUA-GALENA ALFALFA-BANANO. APROBADO APLICADO 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 GRAMAJE GRUPO ESCOLAR 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.	1	SOAT: 2025-05-27 TECNICO TECNICO: 2025-05-28. VEHICULO PLACA GQV 365 - MARZO 2022
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	VEHICULO APROBADO.
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1	—
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.	1	FECHA: 28-06-2024 %: 100%

8.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargar; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	1.	CERTIFICADO FUMIGACION: 13 JUNIO 2025.
8.6	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	1.	—
8.7	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NA	NO APLICA
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).	1.	CONDUCTOR: JOSE LUIS CAMARGO AGUI AUXILIAR: JOHATAN ESMIT BECERRA C.
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.	1.	—
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.	1.	EXTINTOR CARGA AGOSTO 2024 BOTQUIN CON ELEMENTOS.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%
------------------	---	------------------	---	------------	------

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados.	1.	PLANILLA MAS ESPERADO / 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 Seguimiento I.E. Nacional de Cambio Social, modalidad individualizada, con una cobertura según Remisión de Programación Grupo Escolar Prescolar.
- Se realiza Seguimiento NGRU #3: AGRICULTURA - BARRIO ALTO - BARRIO ALTO, AGRICULTURA POR LA ETC. Se evidencia cumplimiento GRAMIC
- Se evidencia seguimiento del vehículo transportador PLACA BOU 365 como se Remite Remisión de la Entrega de los complementos individualizado.
- Se le Socializa a la manipuladora los hallazgos evidenciados para su información

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Sin ninguna observación

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	DANIEL TRUJILLO MUÑOZ	NOMBRE	Esmeralda Celi
IDENTIFICACIÓN	63388089	IDENTIFICACIÓN	63307027
CARGO	Asesor Social Técnico PAE	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	ING. MUÑOZ	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA	[Firma]	FIRMA	[Firma]
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

			FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA																				
Fecha de Verificación:	20-02-2025	Hora Inicio:	07:00 am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	Grupo 1																
Institución Educativa:	E.E. TECNICO NACIONAL DE COMERCIO SEPE B			Operador:	UT. NUTRIMB25	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-1430																		
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																							
MENÚ PROGRAMADO N°:		4	MENÚ ENTREGADO N°:		3	¿Se realizaron cambios al menú?																	
						☒ SI ☐ NO ¿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	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado*	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado*	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado*	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado*	Concepto (Cumple - No Cumple)		
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	(g/cc)		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	(g/cc)		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	(g/cc)		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	(g/cc)			
Lácteo	Avena VHT.	219,2	214,1	215,5	200	C.																	
Derivado de cereal	Galleta NITJOR	46,6	43,2	41,3	40	C																	
Fruta	Banano	208,2	167,5	188,6	157,2	C																	
Dulce y/o postre	-	-	-	-	-	-																	
CUMPLE		3																					
NO CUMPLE		0																					
OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento Gramaje, se reporta Acreditado MENÚ Aprobado por la ETC.																							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																							
PUNTAJE ESPERADO		3					PUNTAJE OBTENIDO		3			PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %				100%							
<small>*Peso esperado Fruta: pera 129,4 g; mandarina 157,1 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 129,4 g; banana 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 Nitjor: 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.</small>																							
Atendido por:		Esmeralda Celis										Realizado por:		JANNETH TRUJILLO ALVARADO									
Cargo:		Manipuladora										Cargo:		APOLO TECNICO SUPERVISOR PAE-SEB									
Firma:		<i>Esmeralda Celis</i>										Firma:		<i>Janneth Trujillo</i>									
Atendido por:												Realizado por:											
Cargo:												Cargo:											
Firma:												Firma:											



Educación



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)

20 02 2025

LUGAR:

Sede Educativa: SEDE B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas. Fachada Institución Educativa



Condiciones locativas: Área destinada para los complementos RI



Cumplimiento de menú No. 3, arrastre aprobado



Verificación de gramaje- Menú No. 3, arrastre aprobado



Condiciones de calidad de productos entregados.



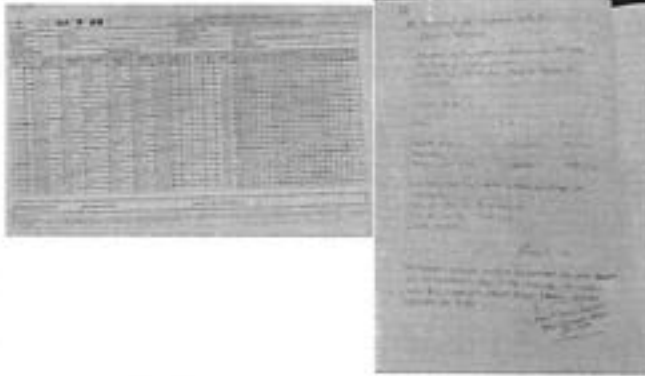
Personal manipulador



Educación



**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**

	
<p>Suministro del complemento: se realiza en los salones</p>	<p>Condiciones de saneamiento. - Insumo de aseo</p>
	
<p>Verificación documental. - Diligenciamiento Bitácora - Diligenciamiento planillas mes febrero</p>	<p>Gestión social. - Ruta canal atención al ciudadano - (EAN) Estrategia Nutricional</p>
	
<p>Gestión social. - Formato visibilidad - Ruta canal atención al ciudadano - (EAN) Estrategia Nutricional</p>	<p>Horario publicado.</p>



Educación

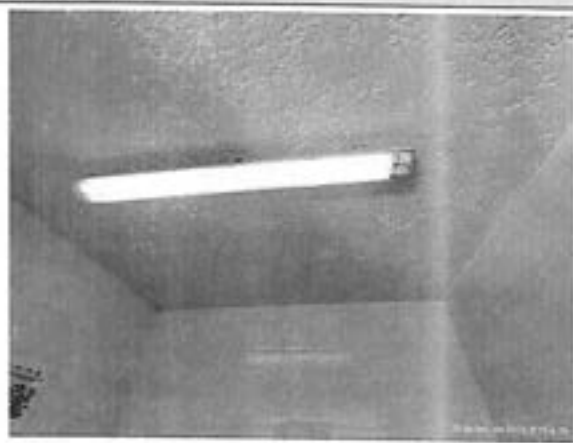


**SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS
DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025**

INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.



Paredes.



Servicios sanitarios, exclusivo personal de aseo

CONDICIONES DEL TRANSPORTE



Llegada de los complementos a la Institución Educativa



Vehículo transportador Placa GQV 365



Educación

Alimentos para Aprender



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



Descargue de los complementos en la Institución Educativa



Descargue de los complementos en la Institución Educativa



Personal Auxiliar entregando la remisión al personal manipulador



Conductor y Manipulador (Auxiliar)



Documentación del Vehículo transportador Placa GQV 365



Educación

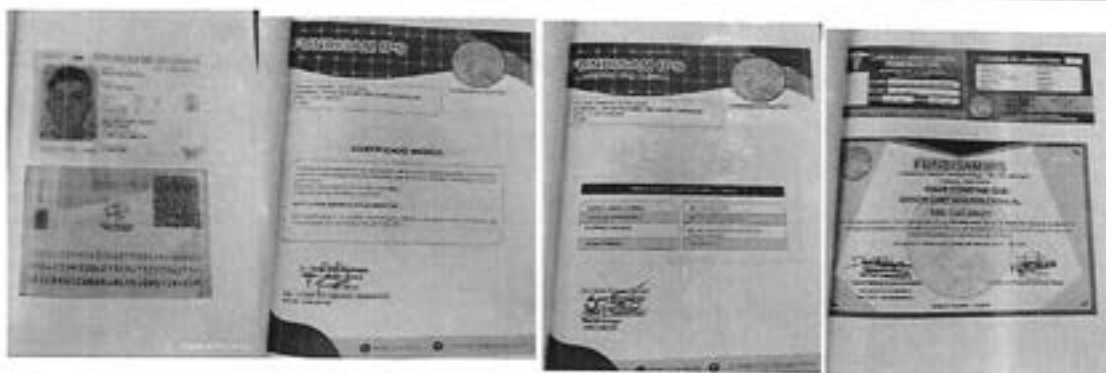
Alimentos para Aprender



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



Documentación del Conductor



Documentación Auxiliar (manipulador)



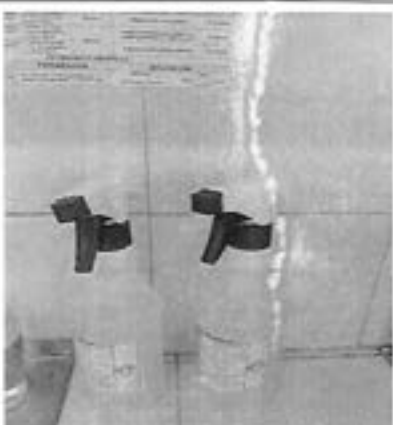
Vehículo transportador, Placa QOV 365, con extintor con carga vigente, botiquín de primeros auxilios



Educación



**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 cuenta con la hoja de seguridad, ficha técnica del desinfectante líquido	
	
Hallazgo 2. Se evidencia 2 aspersores con su rotulado, pero No cuenta con el desinfectante	Hallazgo 3. No se evidencia el desinfectante, se observa es un desengrasante

				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 NOTCIPAE 25		No. Contrato:		276													
Grupo:		1		Area Urbana:		X													
Institución Educativa/Sede:		Jorge Eliacer Gaitan Sede B		Area Rural:		---													
Dirección:		Carrera 12 # 15-42 Barrio Gaitan		Hora Inicio:		7:30 am													
Horario de Entrega en Sede Educativa:		7:00 a 10:00 am.		Hora de Terminación:		9:40 am													
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:		99		No. De manipuladoras en el sitio:		1													
				No. Manipuladores por complementos		<table border="1"> <tr> <td>1 a 200</td> <td>3</td> <td>601 a 800</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>201 a 400</td> <td>2</td> <td>801 a 1200</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>401 a 600</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		1 a 200	3	601 a 800	4	201 a 400	2	801 a 1200	5	401 a 600	3		
1 a 200	3	601 a 800	4																
201 a 400	2	801 a 1200	5																
401 a 600	3																		
Nombre de quien atiende la visita:		Eliona Sanabria		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE:		JOSÉ HERNÁNDEZ MARTÍNEZ													
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		NO													
				Concepto Emitido		NO													
				Calificación		NO													
TOTAL PUNTAJE ESPERADO		49		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO		41													
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno													
						De 97 a 100% Excelente													
INSTALACIONES FÍSICAS: 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.						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.						C												
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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.						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.			Bañó exclusivo para lo manipulador Área que no esto demarcada.			NC												
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															
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															
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.			1															
Auno: 08/05/25 Colleto: 09/03/25 Alfojo: 09/03/25																			

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	
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	
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	La manipuladora tiene los uños largos
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.	0	El horario publicado no se está cumpliendo.
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4
		PORCENTAJE	66.6%
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 diligenciadas adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	0	El formato se encuentra desactualizado desde el día lunes
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 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 DISPOSICION 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.	0	El formato se encuentra desactualizado desde el día lunes
4.11	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

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).	0	El formato se encuentra desactualizado desde el día lunes
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		13	PUNTAJE OBTENIDO 10 PORCENTAJE 76.9%
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 opta como 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 menú del día de hoy no contempla 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).	0	El banano está por debajo del peso establecido.
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 5 PORCENTAJE 83.3%
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	Mostrar de menú #4 por menú #3 Aprobado por la SED
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.	0	El gramaje del banano no cumple con el establecido 157.2 gr.
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO		4	PUNTAJE OBTENIDO 3 PORCENTAJE 75%
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.	1	SOAT vence: 27/05/2025 placa 60V 365
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1	
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.	1	Fecha: 28/06/2024

Educación   			FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA																				
Fecha de Verificación:	20/02/25	Hora Inicio:	7:30 am	Hora Finalización:	9:40 am	Grupo:	1																
Institución Educativa:	JORGE ELIECER GAITAN SDE B			Operador:	UT NUTRI PAE 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 N°:		4	MENÚ ENTREGADO N°:		3	(Se realizaron cambios al menú?)		☒ SI	NO	(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	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)		
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)
Lácteo	Avena UHT	220	210	220	200	C	210	212.7	212.8	200	C												
Derivado de cereal	Galleta Alfajor	43.2	43.5	47.8	40	C	45.2	45.2	39.3	40	C												
Fruta	Bonono	141.5	147.4	147.4	157.2	NC	215.3	130	143.6	157.2	NC												
Dulce y/o postre																							
CUMPLE		C					C																
NO CUMPLE																							
OBSERVACIONES GENERALES: Hay unaste de menu 4 por menu 3. El bonono no cumple con el gramoje estipulado esto por debajo de 157.2g																							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																							
PUNTAJE ESPERADO		6					PUNTAJE OBTENIDO					4					PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %					66.6%	
*Peso esperado Frutas: pera 129,4 g; mandarina 157,1 g; mango 230 g; durazno 129,4 g; manzana 120,4 g; banana 157,2 g; cítricos 115,8 g; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereales panificados, galletería, tortas y muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. Rosquillas 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 32 g. Galleta: 20 g - 25 g - 35 g - 35 g. Galleta Alfajor: 40 g - 40 g - 60 g - 60 g Lácteos: 100 g. Postre y/o Dulce: Dulce de leche y bocadillo 15 g - Arequipe y leche condensada 20 g.																							
Atendido por:		Eliona Sanabria										Realizada por:		JEAN FERNANDO MARTINEZ									
Cargo:		Manipuladora										Cargo:		Técnico									
Firma:		Eliona Sanabria										Firma:											
Atendido por:												Realizada por:											
Cargo:												Cargo:											
Firma:												Firma:											

**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: JORGE ELIECER GAITAN

FECHA: (dd-mm-aaaa)

20

02

2025

LUGAR:

Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Condiciones locativas.



Cumplimiento de menú.



Verificación de gramaje Avena UHT



Verificación de gramaje Galleta alfajor



Verificación de gramaje Banano

**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



Educación



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.

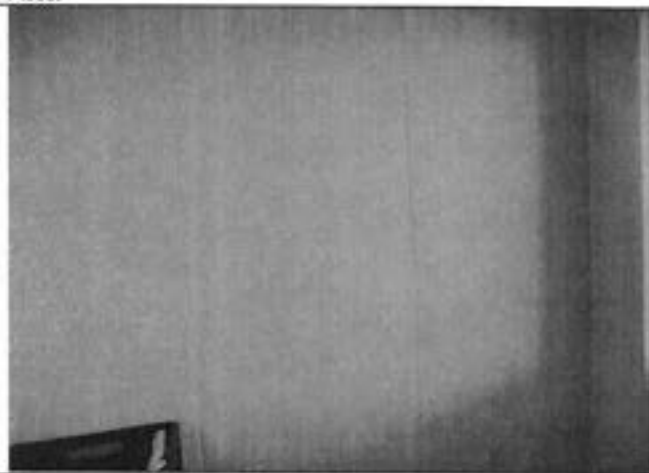
INFRAESTRUCTURA



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.



Ventanas.



Puertas.



Realizando visita técnica



Vehículo transportador pacas GOV365



Condiciones de transporte de complementos

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



Documentos del vehículo



Documento del conductor Joselin Calderón

Documento del auxiliar Johstin Becerra

HALLAZGOS



Hallazgo 1. Formato del PSB desactualizado



Hallazgo 2 Gramaje del banano que no cumple

Educación    		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE PREPARACIÓN EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD PREPARADA EN SITIO PS - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA					
Operador:	UTNUTR: PAE 25		No. Contrato:	276	Fecha Visita:	20-02-25	
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	-	Hora Inicio:	1:15 PM
Institución Educativa/Sede	TECNOLÓGICO SALESIANO ELIOVAL 'C'				Hora de Terminación:	05:12 PM	
Dirección:	Calle 2: N° 6-03 Barrio Girardot						
Horario de Entrega en Sede Educativa:		9:15 A 9:45 AM - 3:15 PM + 3:45 AM					
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM → 160 JT → 164 324	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio - Complemento alimentario almuerzo		JT		
Nombre de quien atiende la visita	Eddy Leon		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rocio Olate			
Cargo:	Supervisora 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 Técnico Sanitario Vigente	SI ☐ NO ☒	Fecha última Verificación	-	Concepto Emitido	-	Calificación	-
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	63	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE TOTAL	96.82	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Buena
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59.9% Deficiente		De 60 a 79.9% Regular	De 80 a 96.9% Buena	De 97 a 100% Excelente		
TOTAL DE MANIPULADORAS							
De 1 a 75 complementos				1			
De 76 a 150 complementos				2			
De 151 a 300 complementos				3			
De 301 a 500 complementos				4			
De 501 a 750 complementos		Resolución 335 de 2021		5		No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	
De 751 a 1000 complementos				6		3	
De 1001 a 1200 complementos				8			
De 1201 a 1500 complementos				10			
				12			
INSTALACIONES FÍSICAS: 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.		Comedor alejado de focos de insalubridad			C	
1.2	Los techos están contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		Techos de teja de eternit			NC	
1.3	Las paredes están contruidas 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 area cocina contruidos en losa de fácil L y D.			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 aéreo de uso compartido			C	
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza la conservación de alimentos.		El almacenamiento de materias primas se hace en cobeta conestibul			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.		Ventanas provistas con mallas antiinsectas			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.		de uso compartido con estudiantes			C	
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		Lámparas tipo Led no requieren protección			C	
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		elementos de aseo alejados de 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	

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	Se almacena en case de lata pintado se estiba en canastillas.
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 dentro de su vida útil.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárex y rotación de productos.	1	Se evidencia control de entradas y salidas oct.
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Certificado de comer Cofolizadora DION 01-24-25
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.	1	Nevera 1: 6°C Nevera 2: 5°C
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18 °C y se llevan registros actualizados.	1	Congelador 1: -17°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 cuenta con 2 kits completos.
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	Personal utilizo 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 evidencia hojas 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 personal manipulador y certificados médicos IV de BPM. Envío 9/25
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencian 3 manipuladores.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	4:15 a 9:45 am 3:15 pm a 3:45 pm.
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	No se observa ingreso personal ajeno al comedor.
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.	1	Se cuenta con PSE 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	Se evidencian registros actualizados de las actividades.
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 cuenta con 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	Se evidencian Formatos con relación de insumos del mes de febrero.
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Elementos de aseo alejados de alimentos.
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 laveros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Se evidencian avisos alusivos a BPM. Rotulados.

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	Tanque aéreo con Limpieza y desinfección Enero 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la legislación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las IE rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido en agua).	1	Se evidencio soporte de AMB de Enero 2025
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.	Las bebidas (Jugos) se preparan con pulpo congelado.
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.	Se ubicada en Area Urbana
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	Se evidencian 3 recipientes con sus respectivos bolsos (negro, blanco y verde)
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 descomida (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de este usado.	1	19-2-25 Residuos Aprovechables orgánicos 1 kg Residuos A. Reciclaje 1 kg
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	Instalaciones libres 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 anillos y rejillas se encuentran en buen estado.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		17	PUNTAJE OBTENIDO
		17	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 requerirse).	N.O.	Aun no se realizo conformación de CAE.
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.	1	Pechuga Marinada MAC Pollo Vence! 01-Nov-25 Beneficiado 01-Nov-24 Empacado 3 Nov-24
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).	N.O.	No se observan huevos

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).	N.O	No se observan leguminosas
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 precoada de maíz blanco x 500 grs. Sobrana 103 Vence: 16-01-25
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	N.O	No se observan tubérculos
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	Fruta mandarina óptimo grado madurez
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	Panela Pastilla x 500g. Cansanta Lote 2010/1 Vence 20/07/2025
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	Acete ideal Lote 06 02-25 Vence 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 Fortileche en polvo por 380 gr. Lote 101224 Vence: 09-12-25
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	Contramuestras de menús 20, 2, 3 y 4
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Aun no se presentan novedades. Tienen Formato
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	Procesos de preparación en óptimas condiciones
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 servicio 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 realiza con pinzas y cucharas medidoras
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servicio y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	Se evidencia To de Arepa de trigo a 65°C
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	Fichas técnicas de equipos incompletas. No hay inf. de se mora modelo y responsables
TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	1
		PORCENTAJE	50 %
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 menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	0	hoy se preparó el menú 4 y correspondió menú 5
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 servicio.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se evidencia cumplimiento 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	
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 viscos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	85.7

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 (gases esteriles, esparadrapo de tela de 4", bayetas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (solucion quirurgica), solucion salina, termometro, alcohol antisepico).	1	Se evidencia botiquin completo.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente.	1	Vence en Agosto 2025
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 conduccion vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Trnsito (SOAT), Ficha Técnica del vehiculo); Modelo 2016 en adelante.	NO	No se evidencia personal transportador durante la visita.
11.2	El vehiculo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
11.3	El vehiculo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
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.	NO	
11.5	Se cuenta con registro que evidencia que al vehiculo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargar; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	NO	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo regularan y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	
11.7	El personal transportador y manipulado (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	
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 vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	
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	Bitácora actualizada y debidamente foliada.
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 VERIFICACION DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO
		3	PORCENTAJE
			100%
CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES			
<p>Se socializa visita de Supervisión a entrega de complementos RPS JM con Supervisora Eddy Ledny y personal manipulador de alimentos. Se evidencia que las fichas técnicas de los equipos carecen de información como marca, modelo, capacidad, además no está especificando la Institución Educativa y tampoco se evidencia firma o nombre del responsable del mantenimiento. Por otra parte El menú preparado el día de hoy no corresponde a lo aprobado por la ETC, personal manipulador de alimentos sigue instrucciones dados por el operador y prepara menú a el cual corresponde al día viernes (semana del 17 al 21 de febrero)</p>			

Sin embargo en correo de aprobación por lo ETC.
 el menú correspondiente al día de hoy es el Número (3) tres. Por lo cual se da un incumplimiento con el ciclo del menú.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rodio Olarte	NOMBRE	Enriquez
IDENTIFICACIÓN	37721114	IDENTIFICACIÓN	27403410
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	Supervisor Campo
PROFESIÓN	Técnica Profesional Aseg. C.	PROFESIÓN	Tecnologías
FIRMA	Mabel Rodio Olarte	FIRMA	Enriquez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación Aprender			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:	20-02-2025	Hora Inicio:	1:15 pm	Hora Finalización:	5:12 pm	Operador:	UT NUTRI PAE 25	Grupo:	1	Nº de Colectas:	296															
Institución Educativa:	Tecnológico Eloy Valenzuela Sede C					Supervisor Equipo Técnico - PAE:		Mabel Rocio Olarte.																		
INSTRUMENTO USADO:		Balanza	ANILCA	Weiherg	PRECISIÓN kg	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METEOROLÓGICA	06-09-24	NÚMERO DE CERTIFICADO	EQ24-132.																
Nº MENÚ PROGRAMADO	3	Nº MENÚ ENTREGADO	4	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la TIC?	SI	X	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)																										
Leguminosas																										
Cereales																										
Tubérculo, raíces, plátano, derivados del maíz																										
Hortaliza o verdura crujiente																										
Bebida																										
Leche y productos lácteos																										
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																										
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)		Arroz de trigo con queso	48.6	43	45	40	C	72.4	74.6	70.3	70	C														
Cereal acompañante																										
Fruta		Mandarino	166	159	161.9	157	C	188.8	181.8	210	157	C														
Bebida		Avena con Leche	207	209.8	218.8	200	C	245.3	209.1	242.8	200	C														
CUMPLE							3					3														
NO CUMPLE							0					0														
OBSERVACIONES GENERALES: Se verificó cumplimiento de gramaje. Sin embargo el menú correspondiente al día de hoy es el N° 3 y se entregó el menú N° 4 sin aprobación de la ETC.																										
FORMA DE CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																										
PUNTAJE ESPERADO		6					PUNTAJE OBTENIDO					6					PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %					100%				
Las pesas servidas se encuentran registradas en el formato de documentación GRAMAJE RESOLUCIÓN 0135-2021																										
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:		COORDINADOR SANDOVAL										SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:		Mabel Rocio Olarte.												
CARGO:		SUPERVISOR										CARGO:		Apoyo Técnico PAE												
FIRMA:		COORDINADOR										FIRMA:		Mabel Rocio Olarte.												

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: TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA:

20

02

2025

LUGAR:

Sede Educativa: Tecnológico Salesiano Eloy Valenzuela sede C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Condiciones locativas.

LET NUTRICIONAL 20
CURSOS Y
SEMANAS DE EDUCACIÓN Y
PRÁCTICA COMPRENSIVA DEL 17 AL 21 FEBRERO

↓

MENÚ BASADO EN EL COMPLEMENTO NUTRITIVO

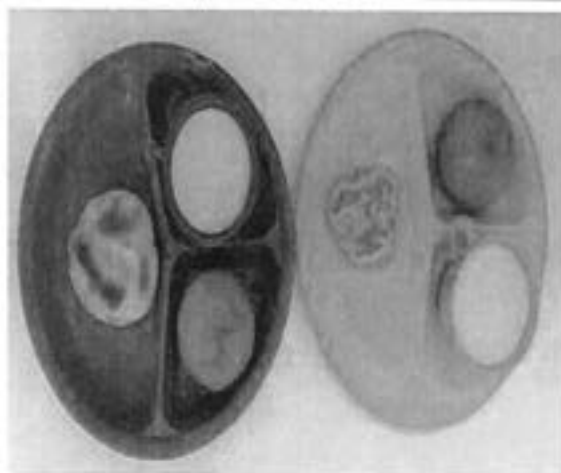
SEMANA 1					
COMPONENTES	MESEAL No. 1	MESEAL No. 2	MESEAL No. 3	MESEAL No. 4	MESEAL No. 5
DESAYUNO CON LECHE	LECHE DE CONDENSADA	LECHE DE CONDENSADA	LECHE DE CONDENSADA	LECHE DE CONDENSADA	LECHE DE CONDENSADA
ALIMENTO PRINCIPAL	CARNE A LA PLANCHA	CARNE DE CERDO EN BROTES	CHULETAS CON CEBOLLA	PECHUGO DE POLLO	PECHUGO DE POLLO
COMIDA ACCOMPANANTE	ARROZ DE TIGER	ARROZ DE TIGER	CHULETAS CON CEBOLLA	CHULETAS CON CEBOLLA	CHULETAS CON CEBOLLA
POSTRE	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA	FRUTA
AGUA	200 ML	200 ML	200 ML	200 ML	200 ML

Menú correspondiente de acuerdo a lo aprobado por ETC

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**



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento.



Verificación documental.



Seguridad y Salud en el trabajo



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**

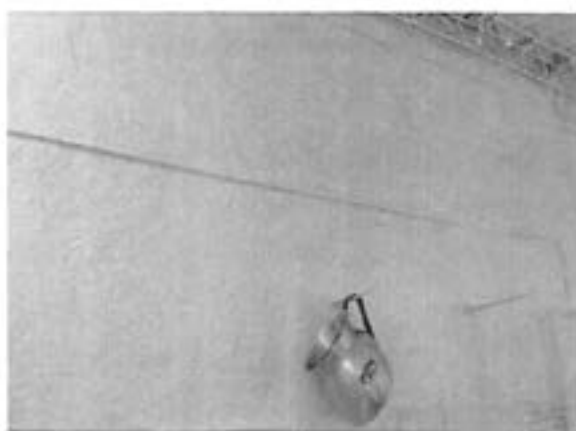
INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.



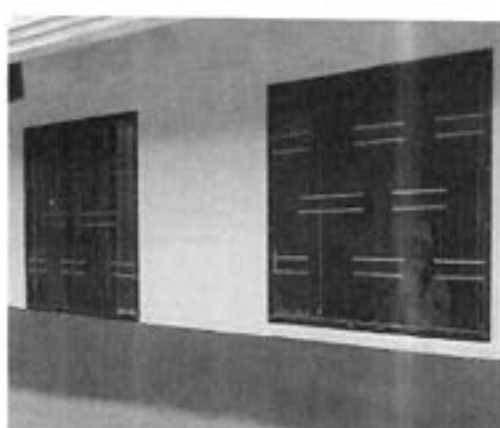
Paredes.



Mesones.



Servicios sanitarios.



Ventanas.

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



Puertas.



Caseta destinada a lugar de almacenamiento

HALLAZGOS

MENÚ 3 APROBADO POR ETC

UT NUTRICIA 25
GRUPO 3
SEMANA DE EDUCACIÓN
FECHA COMPRENSIVA DEL 17 al 21 FEBRERO

MENÚ MOCUSAD RPL - COMPLEMENTO PAE/ET

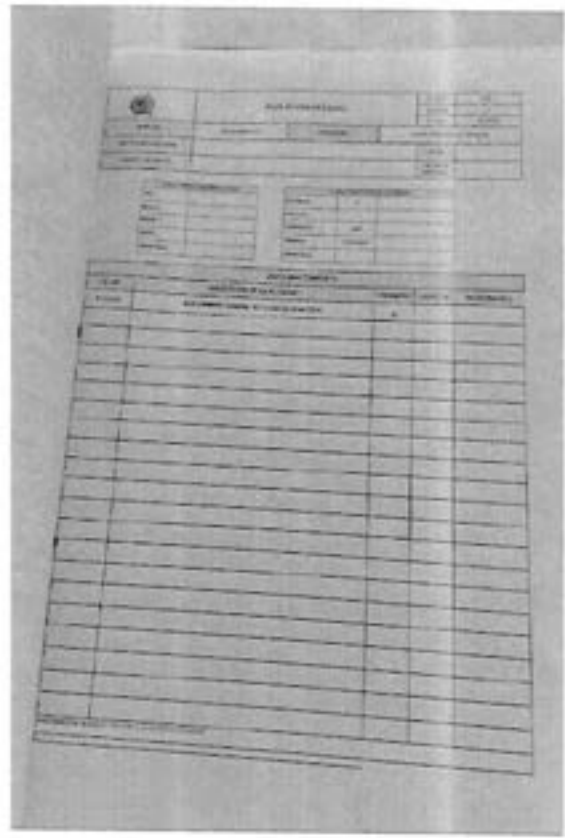
SEMANA 3

COMPONENTES	MENÚ No. 28	MENÚ No. 3	MENÚ No. 3	MENÚ No. 3	MENÚ No. 4
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE NARANJA	JUO DE NARANJA EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	JUO DE NARANJA EN LECHE	AGUA CON LECHE
ALIMENTO PRINCIPAL	CARNE A LA PLANCHA MARULIANA	CARNE DE CERDO EN BISTEC	CHURROS CON MOCUSAD Y QUESO	HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLITAS DE YUCA	AREPA DE MAIZ		CHOCOLATE DE PLATANO MENDOCINO	
FRUTA			PERA		MANGUERA
AGUA	200 ML	200 ML	200 ML	200 ML	200 ML

CICLO DE MENÚ ENVIADO POR OPERADOR

SEMANA No. 1 (17 al 21 de Febrero de 2025)

COMPONENT	MENÚ No. 28 Lunes 17 Feb	MENÚ No. 3 Martes 18 Feb	MENÚ No. 3 Miércoles 19 Feb	MENÚ No. 4 Jueves 20 Feb	MENÚ No. 5 Viernes 21 Feb
BEBIDA CON LECHE	COLADA DE NARANJA	CHOCOLATE CON LECHE	JUO DE NARANJA EN LECHE	AGUA CON LECHE	AGUA DE FRUTILLA CON LECHE
ALIMENTO PRINCIPAL	CARNE A LA PLANCHA MARULIANA	CHURROS CON MOCUSAD Y QUESO	HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PEROGA CON QUESO
CEREAL ACOMPAÑANTE	BOLITAS DE YUCA		CHOCOLATE DE PLATANO MENDOCINO		AREPA DE TRIGO
FRUTA		PERA		MANDARINA	
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS



Hallazgo 1. Menú No. 3 aprobado por ETC para el día Jueves 20 de febrero y Menú preparado No. 4

Hallazgo 2: FT de equipos incompleta (No hay datos de la IE, Nombre del equipo, Tipo, Marca, modelo, serial, capacidad, características eléctricas, y no hay firma de responsable de mantenimiento preventivo.

Educación   				FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA SEGUIMIENTO A RUTA DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE			
Fecha	21/02/2025		Operador	UT NUTRIPOE 25			
No. Contrato	276		Modalidad	PS	☒	Hora inicio	5:15 am.
				I	☒	Hora Final	9:30 am.
No. Ruta	3		Placa Vehículo	60V365		Modelo vehículo	2022
Tipo de Vehículo	☒ Furgón Refrigerado ☐ Furgón Congelado ☐ Furgón Carga Seca		Nombre Conductor	Joselin Calderón		Vehículo Aprobado	☒ SI ☐ NO
Nombre Supervisor PAE			JENY HEINDOOZZ MALTIOLZ				
Objeto de la visita			Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.				
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	26		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	26		PORCENTAJE OBTENIDO	100%
RANGOS DE CALIFICACIÓN		< 50,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 99,9% Bueno	
						De 97 a 100% Excelente	
Cumple = 1; No cumple = 0; No aplica (NA); No Observado (NO)							
No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)		Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E.	
1	Francisco de Paula Slder S.C		111	81	5:35	5:25	
2	Francisco de Paula Slder S.A		441	296	6:00	5:42	
3	Técnico Politécnico S.C		108	78	6:05	5:57	
4	San Francisco de Asís		297	104	6:20	6:09	
5	Técnico Politécnico S.D		194	99	6:30	6:30	
6	Andrés Bello de Schomayer S.A		406	131	6:45	6:45	
7	Campo Humano sede B		40	40	7:25	7:22	
8	Jorge Elías y Gaitán S.B		99	99	7:00	7:53	
9	Eloy Valenzuela sede B		418	254	8:05	8:15	
10	Nacional de Comercio S.B		38	38	7:10	7:05	
I. PERSONAL DE TRANSPORTE							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.			1			
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.			1			
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.			1			
PUNTAJE ESPERADO		3		PUNTAJE OBTENIDO	3		PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO
							100%
II. CONDICIONES DE TRANSPORTE							
ITEM	ASPECTO A EVALUAR			CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS		
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.			1			
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieren mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.			NA			
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).			1			
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).			1			

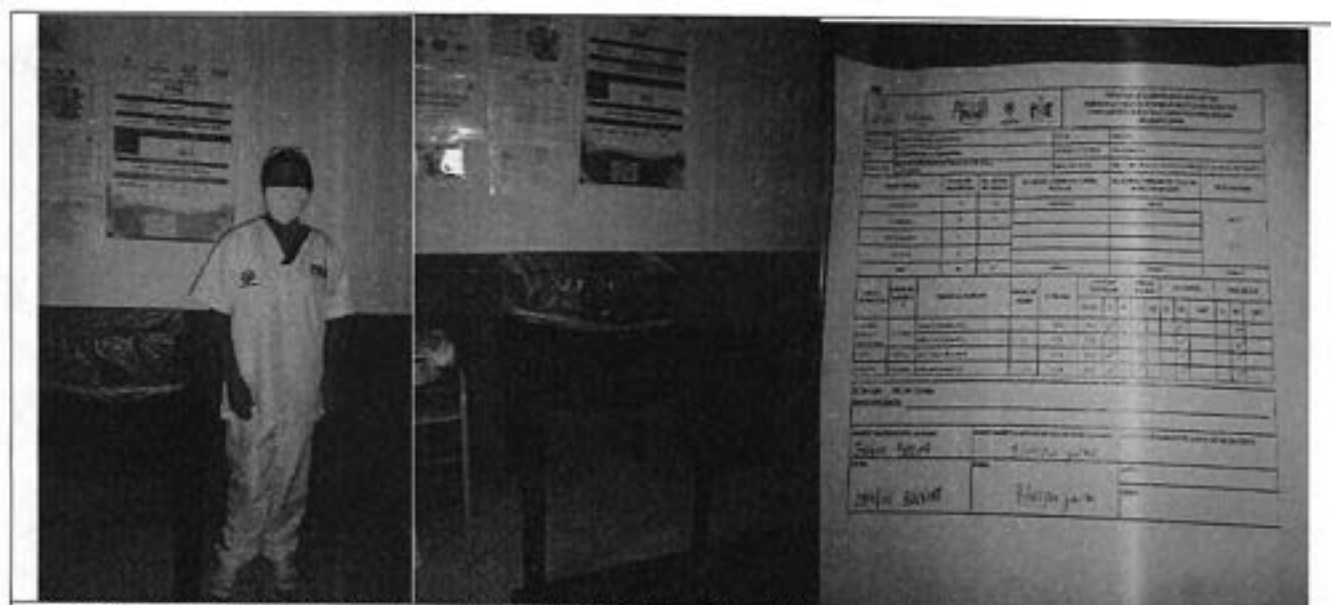
29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.	1	
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
		PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%
V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1	FV-09/2025
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2
		PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%
CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES			
<p>Se realiza seguimiento de nta #3 al operador UT Michipoe 25 con modalidades industrializadas.</p> <p>Se encontró personal manipulador en cada una de las sedes, que estaban limpias y organizadas.</p> <p>El carro transportador cuenta con papelería al día y con documentos tanto del conductor como del auxiliar.</p>			
OBSERVACIONES DEL OPERADOR			

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE		RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	JENIS HERNANDEZ M.	NOMBRE	Foselia Cabrera D
IDENTIFICACIÓN	37513980	IDENTIFICACIÓN	13916193
CARGO	Asesor técnico	CARGO	Conductor
PROFESIÓN	Asesor técnico	PROFESIÓN	Conductor
FIRMA		FIRMA	

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE		RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE		RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

**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**

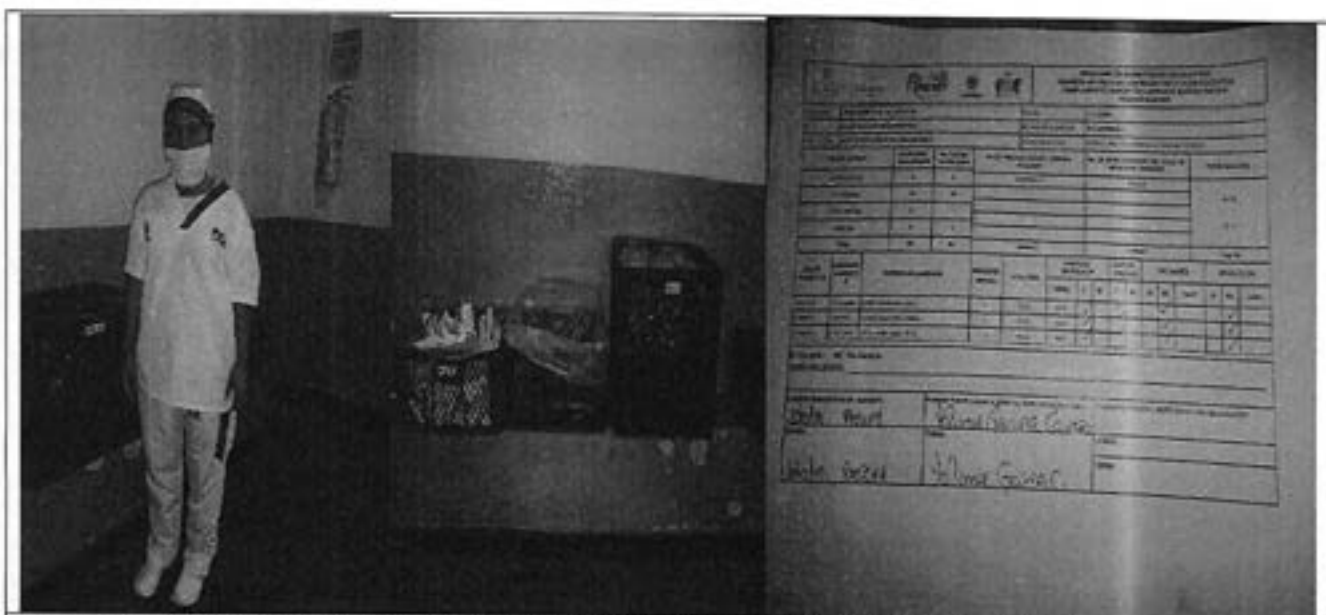


Evidencias I. E Francisco de Paula Santander sede C Personal Manipulador: Floriopez Jaimés - Área de almacenamiento temporal - Remisión

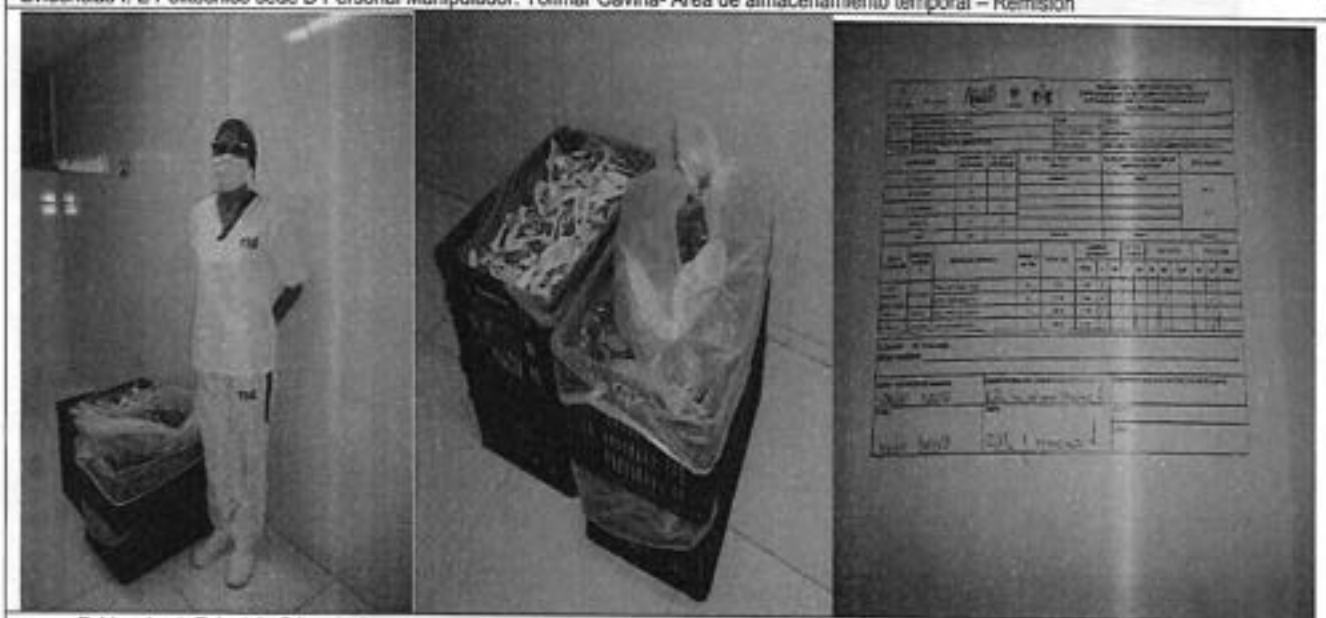


Evidencias I. E Francisco de Paula Santander sede A Personal Manipulador: Esteban Manilla - Leidy Sarmiento - Área de almacenamiento temporal - Remisión

**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**

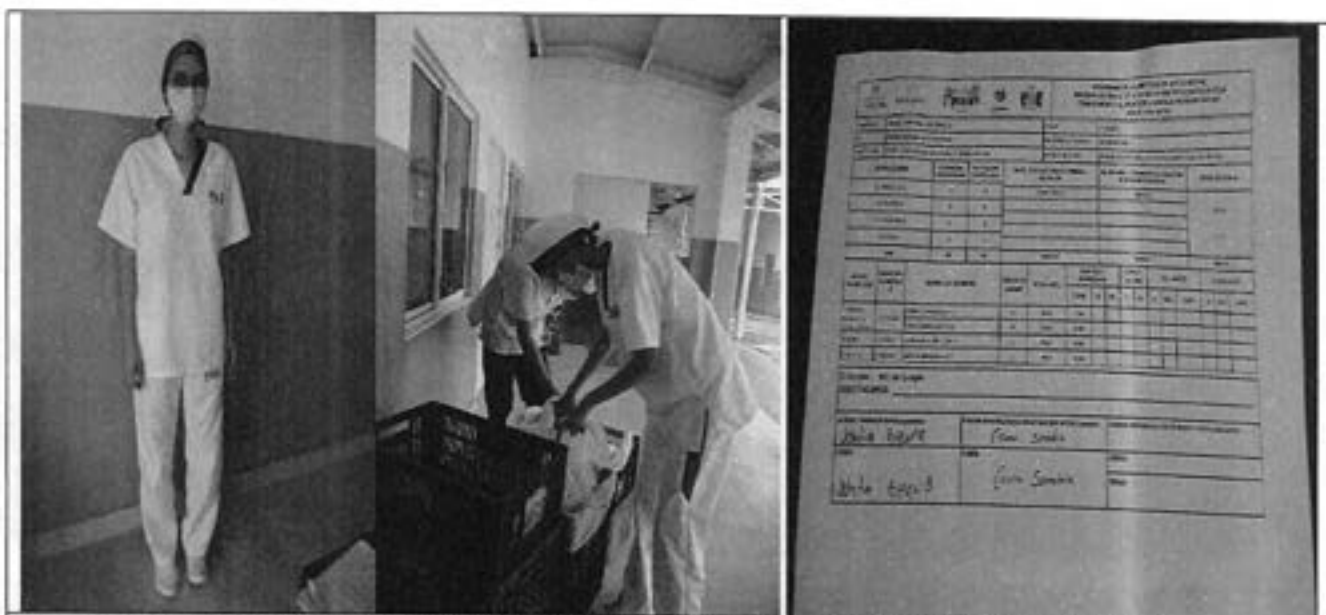


Evidencias I. E Politécnico sede D Personal Manipulador: Yolimar Gaviria- Área de almacenamiento temporal – Remisión



Evidencias I. E Andrés Páez de Solomayor sede A Personal Manipulador: Ruth Moreno - Área de almacenamiento temporal – Remisión

**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**



Evidencias I. E Jorge Eliecer Gaitán sede B Personal Manipulador: Eliana Sanabria - Área de almacenamiento temporal – Remisión



Evidencias I. E Salesiano Eloy Valenzuela sede B Personal Manipuladora Yesica Naranjo – Jhon Flórez - Área de almacenamiento temporal – Remisión

**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**



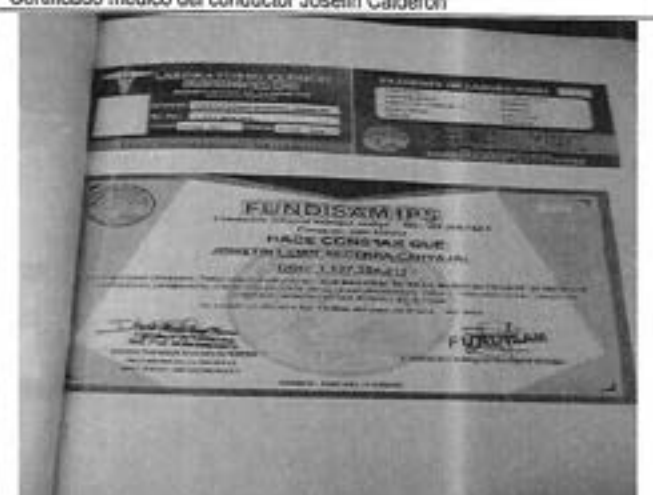
Licencia de conducción del señor Joselin Calderón



Certificado médico del conductor Joselin Calderón



Certificado médico del auxiliar Johstin Becerra



Certificación de BPM del auxiliar Johstin Becerra

Educación   			FORMATO DE VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD INDUSTRIALIZADA (I) - PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUENAMANGA			
Operador: UT LUTRIPAE 2:3			No. Contrato: 276		Fecha Visita: 21-02-25	
Grupo: 1		Área Urbana: X		Área Rural:		
Institución Educativa/Sede: I.E. San Francisco de Asís Sede A		Hora Inicio: 7:00 am		Hora de Terminación: 11:00 am		
Dirección: Calle 31 No. 100 31						
Horario de Entrega en Sede Educativa: 8:00 am a 10:30 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE: 104		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: Ange Quintero		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE: Clara Hernandez				
Cargo: líder 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		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		
SI ☐ NO ☒						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO: 40		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO: 37		PORCENTAJE TOTAL: 92.5%		
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59.9% Deficiente		De 60 a 79.9% Regular		
		De 80 a 95.9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		
INSTALACIONES FÍSICAS: 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.		Se evidencia que cumple con el espacio temporal requerido		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.				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 sillones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.		No se evidencia paredes carentes de la entrega del complemento, Pisos en buen estado.		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.		Baño compartido		C	
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		Se evidencia buena ventilación y con luz del día		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 alejado 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.				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 evidencia en canastillas limpias y bien satina.		
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 área de almacenamiento temporal libre de productos encima de la mesa plástica en canastillas.		
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 Entera: 12 abril-25 Galleta Combinada: Fu 13/03/2025 Leche Condensada Fu 14-04-25		
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 planilla.	1	El operador suministra 2 mesas y 1 silla.
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 x 1).	1	Se evidencia kit completo para visitantes.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
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	Se evidencia dotación completa de la manipuladora.
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	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 documentación al día. Fecha Certif. Manipulador: Enero 14 de 2025
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cumple con J. Mariana cobertura de 104 RI para 1 manipuladora.
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		PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
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	Plan de Saneamiento 02/01/2025
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 formato de LVD 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.	1	Se evidencia dos 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.	0	Se evidencia que el operador no suministró los insumos de aseo del mes de febrero faltantes (Papel Hig., Detergente, Toalla).
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).	0	No se evidencia pisos limpios, sucios y manchados tráfico pesado por los estudiantes.
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.	0	Se evidencia tapa partida del recipiente de residuos orgánicos aprovechables.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia formato debidamente diligenciado
4.11	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

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	Se evidencia registro del programa de control de plagas debidamente diligenciado.	
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	11
			PORCENTAJE	84.6 %
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 PORS.	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	No se ha realizado reunión c.a.e.	
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 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 la leche por 200ml Lote 104763 Fv 12/ABR/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	Galleta Combinada 40g - 60g - 100g. Lote 110220252 Fv 13/03/2025	
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).	1	Leche condensada 20g Lote 25001 Ven: 14 ABR 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).	NA		
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.	NA		
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 realiza entrega menú 5 con un intercambio aprobado de Bocado a leche condensada	
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 cumple con el gramaje establecido, ver anexo Gramajes.	
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	Durante la visita no se evidencia Personal transportador	
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.			
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"			
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.			

Educación    						FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA																	
Fecha de Verificación:	21-02-2025		Hora Inicial:	7:00 am		Hora Finalización:	11:00 am		Grupo:	1													
Institución Educativa:	I.E. San Francisco de Asís				Operador:	UT NUTRIPAE 25				No. de Contrato:	276												
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN																							
INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale		PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	05-29-2024	NÚMERO DE CERTIFICADO	10538-23													
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																							
MENÚ PROGRAMADO N°:		5	MENÚ ENTREGADO N°:		5	¿Se realizaron cambios al menú?		X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETIC?		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)		
Lácteos	Leche Entera la Mga	214.5	218.3	216.5	200	C	216.0	216.5	214.9	200	C						216.5	218.1	208.3	200ml	C		
Derivado de cereal	Galleta Combinada	45.5	48.5	43.7	40g	C	61.7	62.5	61.3	60g	C						106.9	111.2	112.4	100g	C		
Fruta																							
Dulce y/o postre	Leche Condensada	21.1	21.6	21.6	20g	C	21.4	21.1	21.2	20g	C						20.8g	21.3g	21.8g	20g	C		
CUMPLE		3					3										3						
NO CUMPLE																							
OBSERVACIONES GENERALES: Se realiza intercambio dulce bocado por leche condensada debidamente aprobado, cumple con el gramaje establecido.																							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																							
PUNTAJE ESPERADO		9					PUNTAJE OBTENIDO					9					PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO N					100%	
*Peso esperado Fruta: pera 129,4 g; mandarina 157,1 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 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. Grandol: 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 bocado 15 g - Arequipe y leche condensada 20 g.																							
Atendido por:	Angie Quintero										Realizado por:	Clara Hernandez											
Cargo:	manipuladora										Cargo:	Apro Técnico											
Firma:	Angie Quintero										Firma:	Clara Hernandez											
Atendido por:											Realizado por:												
Cargo:											Cargo:												
Firma:											Firma:												



Educación



**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: SAN FRANCISCO DE ASIS

FECHA: (dd-mm-aaaa)

21

02

2025

LUGAR:

Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Condiciones locativas.



Cumplimiento de menú.



Verificación de gramaje: Leche



Verificación de gramaje: Galleta combinada



Verificación del gramaje: Leche condensada

**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.



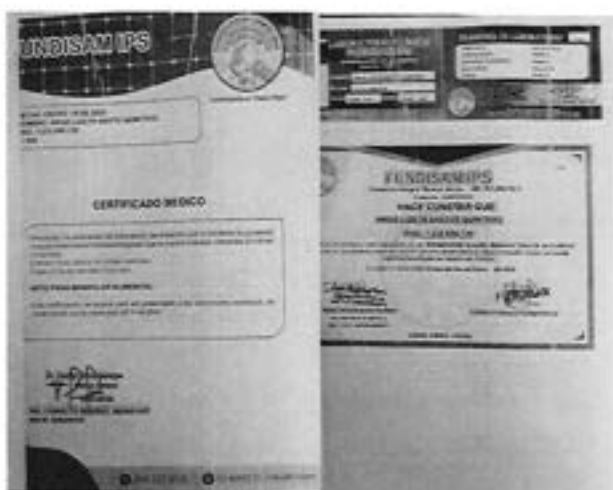
Personal manipulador.



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Aspersores

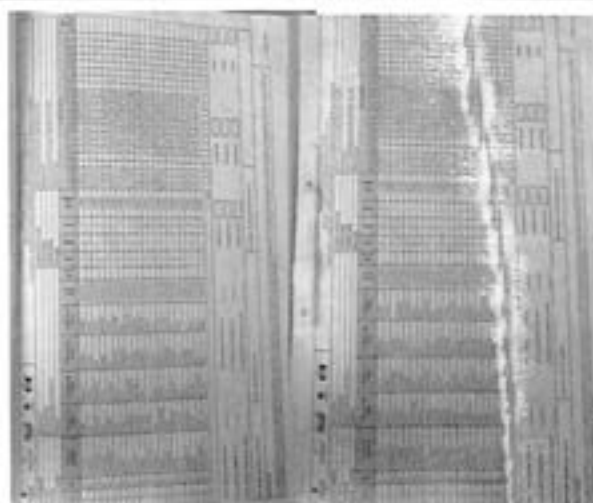


Verificación documental: Cert. Manipulación - BPM



Verificación documental: Remisión- Control PSB

**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



Gestión social

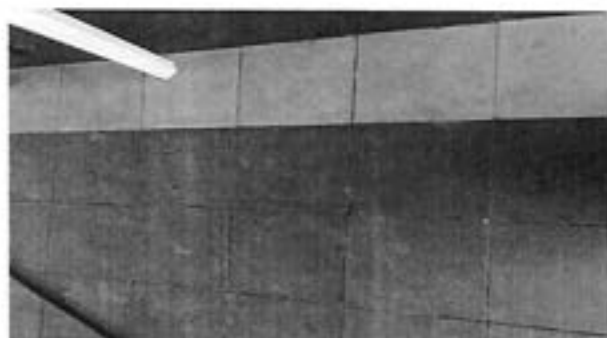


Horario Publicado



Personal de apoyo técnico SEB- PAE

INFRAESTRUCTURA



Pisos.



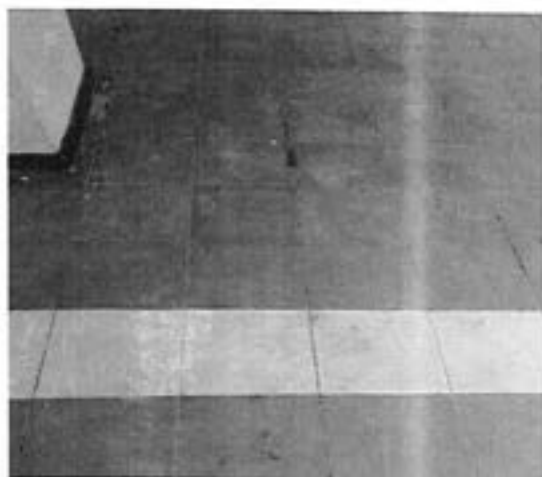
Techos.

**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 que el operador no suministro los insumos de aseo del mes de febrero productos faltantes (Papel higiénico, desinfectante, toallas) Solo cuenta con la remisión de insumos del mes de enero.



Hallazgo 2. No se evidencia pisos limpios, se encuentra sucios y manchados, tráfico pesado por los estudiantes,



Hallazgo 3. Se evidencia tapa partida (retirada) del recipiente de residuos orgánicos aprovechables.

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN 001-2021		
PROCESO DE REQUISICIÓN DE ALIMENTOS Y NUTRIENTES PARA LA PREVENCIÓN DE LA OBESIDAD		FECHA DE ELABORACIÓN 2021		
18	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	Se evidencia Certificado de Hojas con fecha del servicio como lo del 29/ y fecha de expiración junio 9 del 2025	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EATN) según lo establecido en los planes de condiciones.	1		
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los planes de condiciones.	1		
21	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para insumos y recetas.	1		
22	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones aptas de calidad e inocuidad.	1		
23	El personal manipula los alimentos de acuerdo al protocolo de buenas prácticas de manipulación de alimentos (BPM) y cocina.	1		
24	En el comedor escolar se promueven prácticas saludables de hábitos alimentarios en las actividades recreativas.	1		
25	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servicio.	0		No se tomó temperatura antes del servicio
26	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías.	1		El descomida del día 21 de 02. fue de 65. y congelado a 01 minuto menos 5 del grado.
27	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomida (Registrar el peso del día anterior a la visita).	1		
28	Las hortícolas y frutas se lavan y desinfectan con soluciones autorizadas por la normatividad sanitaria y validadas en el plan de saneamiento del operador.	1		
29	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1		
30	Las lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1		
31	Las tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortícolas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y apto grado de madurez.	1		
32	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentran en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según lo establecido en los lineamientos.	1		
33	Las hierbas se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1		
Observaciones generales de la visita:				
Las manipuladoras, obedecen formal la temperatura de los alimentos antes del servicio.				
Observaciones de quien recibe la visita:				

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>
378913021	1006194550
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>

Educación    			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:	31-08-2023	Hora Inicio:	6:30 PM	Hora Finalización:	12:4	Operador:	UT. Nutriac 25	Grupo:		No. de Control:	276															
Institución Educativa:	I.E. Compadre Simón Sede C.					Supervisor Equipo Técnico PAE:		Martha Edith Rodríguez Sarmiento																		
INSTRUMENTO USADO		Balanza	MARCA:	Payer	PRECISIÓN (g)	0.1	FECHA VERIFICACIÓN METEOROLÓGICA	12-06-23	NÚMERO DE CERTIFICADO	0453																
No. MENÚ PROGRAMADO	Plan 6	No. MENÚ ENTREGADO	Plan 8	(Se realizaron cambios al menú?)	X	NO	(Los cambios fueron aprobados por la ETET?)	X	NO	(Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?)	SI NO															
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																										
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-3-4-5)					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 Alimentario																										
Alimento Proteico fuente: pollo, huevo	Carne de res chisme	42	44	43	40		42	46	46	45																
Leguminosas																										
Cereales	Arroz con Verdura	56	60	58	55		87	86	89	85																
Tuberculos, raíces, pastas, derivados del arroz	Pail de Papa con queso	50	52	54	46		60	61	59	58																
Ensalada o verdura salada	Ensalada de tomate y cebolla	55	50	54	50		66	69	68	65																
Bebida	Jugo de naranja natural	300	300	300	300		300	300	300	300																
Lacteos y productos lacteos																										
MODALIDAD PREPARADA EN SITIO: COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																										
Alimento proteico fuente: pollo, huevo																										
Cereales acompañante																										
Fruta																										
Bebida																										
CUMPLE																										
NO CUMPLE																										
OBSERVACIONES GENERALES		En la I.E. se entrega el complemento Alimentario a los niveles educativos preescolar y primaria																								
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																										
PUNTAJE ESPERADO		60					PUNTAJE OBTENIDO					60					PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %					100%				
Los pesos obtenidos se encuentran comparados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0319-2023																										
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISTA		Flor Sombria										SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISTA		Martha Edith Rodríguez Sarmiento												
CARGO		Manipuladora										CARGO		Nutricionista Ejecutora Supervisora												
FIRMA		Flor Sombria										FIRMA		M.H.												

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

FECHA: (dd-mm-aaaa)

24

02

2025

LUGAR:

Sede Educativa: CAMPO HERMOSO SEDE C

REQUERIMIENTOS ALIMNETARIOS Y NUTRICIONALES



FICHA TECNICA



PUBLICADO LOS CICLOS DE MENÚS



VERIFICACIÓN DE GRAMAJE DE LA MATERIA PRIMA



PREPARACION 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**



PREPARACION DEL PURÉ DE PAPA



CARNE DESMECHADA EN PROCESO DE ELABORACIÓN

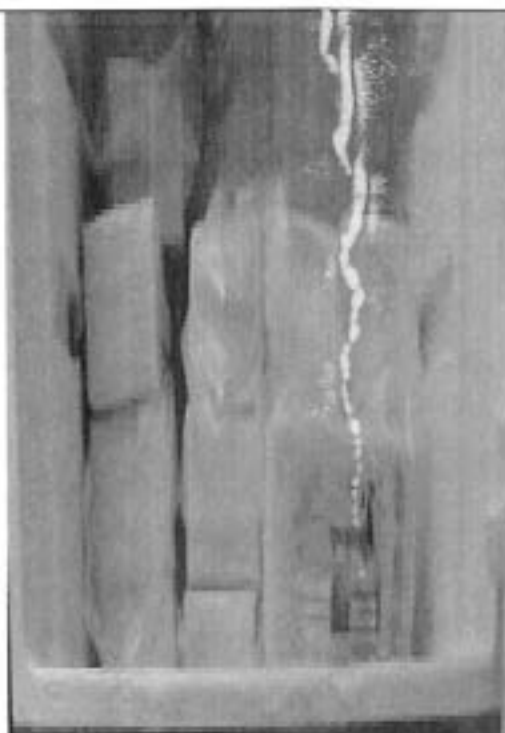


PUBLICACION EAN , CERTIFICADO PROGRAMA INTEGRADO DE
 PLAGAS , HORARIOS DE ATENCIÓN Y CANALES DE ATENCIÓN



ALMACENAMIENTO DE FRUVER

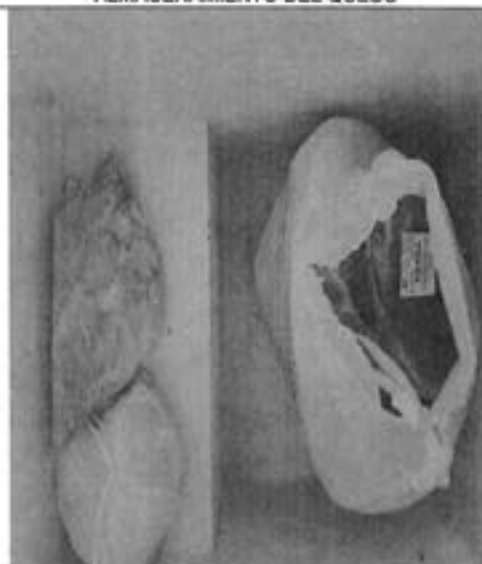
**SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS
DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025**



ALMACENAMIENTO DEL QUESO



ALMACENAMIENTO DE LA PULPA



ALMACENAMIENTO DE LA PROTEÍNA



ALMACENAMIENTO PRODUCTOS NO PERECEDEROS

**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**



SERVIDO DEL JUGO



MENU DEL DIA



BENICIARIOS DEL PAE



BENICIARIOS DEL PAE

Educación   				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 Nativitas 25		No. Contrato: 276		Fecha Visita: 24-02-2025															
Grupo: 1		Area Urbana: X		Area Rural:		Hora Inicio: 12:40 pm													
Institución Educativa/Sede: I.E. Garcia Herreros				Hora de Terminación: 3:40 pm															
Dirección: Cra 1d H-81																			
Horario de Entrega en Sede Educativa: 1:00pm - 3:00 pm																			
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE: 578		No. De manipuladoras en el sitio: 4		No. Manipuladores por complementos															
				<table border="1"><tr><td>1 a 200</td><td>1</td><td>601 a 800</td><td>4</td></tr><tr><td>201 a 400</td><td>2</td><td>801 a 1200</td><td>5</td></tr><tr><td>401 a 600</td><td>3</td><td></td><td></td></tr></table>				1 a 200	1	601 a 800	4	201 a 400	2	801 a 1200	5	401 a 600	3		
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: Karen Daviana Chivala				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE: Lara Hernandez															
Cargo: Lda 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: 97.4%		CALIFICACIÓN CUALITATIVA: Excelente													
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59.9% Deficiente		De 60 a 79.9% Regular		De 80 a 95.9% Bueno													
						De 97 a 100% Excelente													
INSTALACIONES FÍSICAS: 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.			Se evidencia espacio mínimo ubicado en un pasillo el almacenamiento temporal.			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.						C												
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sillones, 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.			Baño Compartido.			C												
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.			Se evidencia iluminación del día, ventilación espacio abierto			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 área alejada del complemento			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 evidencia sobre canastillas limpias y bolsatina.														
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	Avena 200g FU 08/05/25 Pan COLO FU 09/03/2025 4g-6g Arequipe 20g FU 01 may 25														
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.			1															

2.5	El operador entrega como dotación, menús y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas.	1	El operador suministra: 1 mesa - 1 butaco
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gomo y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia kit para visitantes completo.
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
		PORCENTAJE	100 %
II. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa: zapatos, coifa, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia Personal manipulador con dotación completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (lirios cortos, limpios y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Se evidencia 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 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 documentación completa. Certificado Manipulación 4 manipuladoras, realizadas 09-01-2025
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia una cobertura en la tarde de 578 para 4 manipuladoras
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 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 02/01/25
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 programa de L/D 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.	1	Se evidencia 2 aspersores debidamente diligenciados.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	0	Se evidencia que no ha suministrado los insumos de febrero (fallante, tapabocas) ni hay remisión física.
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	Se evidencia espacios limpios el almacenamiento temporal.
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	Se evidencia dos recipientes debidamente rotulado, con su bolsa.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia formato debidamente diligenciado.
4.11	Se aplica la separación in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	NA	

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, huercos 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	Se evidencia registro debidamente diligenciado.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO		12	PUNTAJE OBTENIDO 11 PORCENTAJE 91.6 %
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 PORS.	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la Información de Operación.	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	Conformación del CAE mes de marzo.
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 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	Avana MrQuick TU 080525 Lote: L250651B 200 mL
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	Pan Coco: 40g 60g. Gt 170220255 TU 09/03/2025
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).	1	Aregupe Pkolar 20g. Vence 01-MAY-25 L 25002
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).	NA	
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.	NA	
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	Menú 6: Se realiza intercambio Pan sabor a Queso por Pan con Sabor a Caca debidamente aprobado.
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	Se evidencia entrega de los tres componentes.
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 establecido.
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 vehículo transportador durante la visita.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
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.		

		FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA																			
Fecha de Verificación:	24-02-25	Hora Inicio:	12:40 pm	Hora Finalización:	3:40 pm	Grupo:	1														
Institución Educativa:	I.E. Guaya Herreros			Operador:	UT Nutripae 25	No. de Contrato:	296														
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN																					
INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA:	05-09-2024	NÚMERO DE CERTIFICADO:	10538-23												
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																					
MENÚ PROGRAMADO N°:		6	MENÚ ENTREGADO N°:		6	(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	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/ut)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/ut)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/ut)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/ut)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena M. Quick.	223.4	217.5	201.6	200	C	217.4	220	223.4	200	C										
Derivado de cereal	Pan Coco	42.1	40.6	46.0	40	C	66.6	63.2	69.1	60	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Arequipe	21.4	21.4	21.3	20	C	21.6	21.6	21.6	20	C										
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE																					
OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido, Se realiza intercambio de cereal: pande queso por pan de coco																					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
PUNTAJE ESPERADO		6		PUNTAJE OBTENIDO		6		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %		100 %											
<small>*Peso esperado Frutas: pera 129,4 g; mandarina 157,1 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 129,4 g; banana 157,2 g; ciruela 115,8; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereal: panificados, galletería, tortas y muffins 40 g - 60 g - 60 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 - 50 g - 60 g. Lácteos: 200 g. Postre y/o Dulce: Dulce de leche y bocadillo 15 g - Arequipe y leche condensada 30 g.</small>																					
Atendido por:	Karen Dayhara Chiribá F										Realizado por:	Clara Hernandez									
Cargo:	manipulación										Cargo:	Apoyo Técnico PAE									
Firma:	Karen C.										Firma:	Clara Hernandez									
Atendido por:											Realizado por:										
Cargo:											Cargo:										
Firma:											Firma:										

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: GARCIA HERREROS

FECHA: (dd-mm-aaaa) 24 02 2025 LUGAR: Sede Educativa: Sede A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje: Avena
	
Verificación de gramaje: Pan Coco	Verificación del gramaje: Arequipe

**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 manipulator.



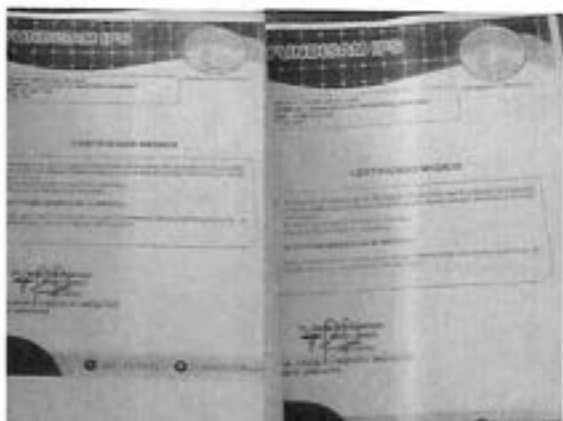
Suministro del complemento.



Suministro del complemento.

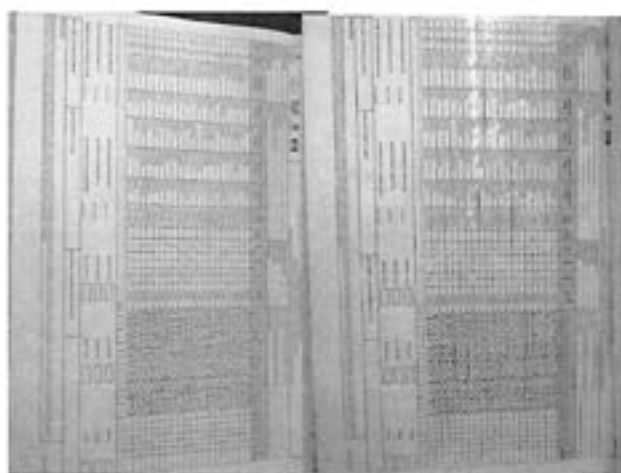


Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Aspersores



Verificación documental: Cert. Manipulación

**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**



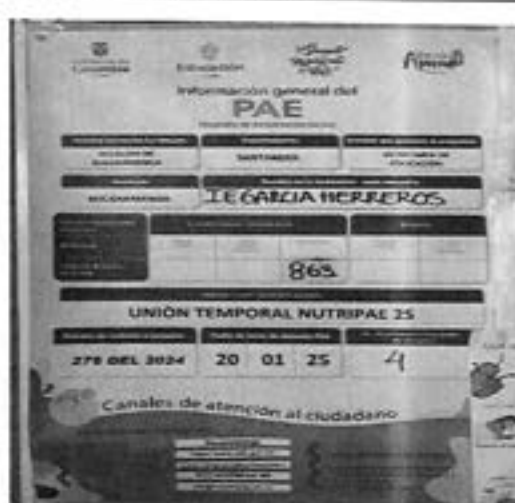
Verificación documental: Planillas



Verificación documental: Control PSB- Remisión



Verificación documental: Bitácora



Gestión social.



Horario publicado- Ruta de atención



Personal supervisor SEB



Educación

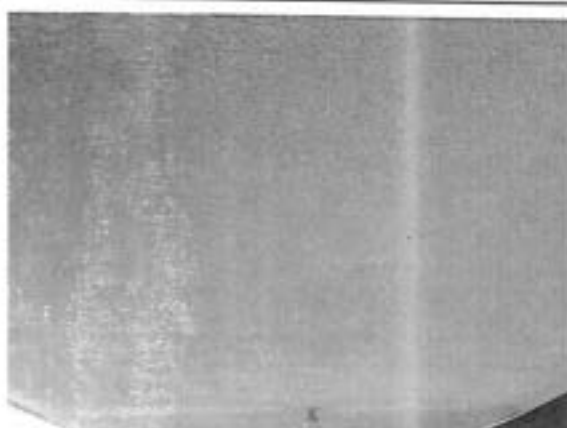


**SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS
DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025**

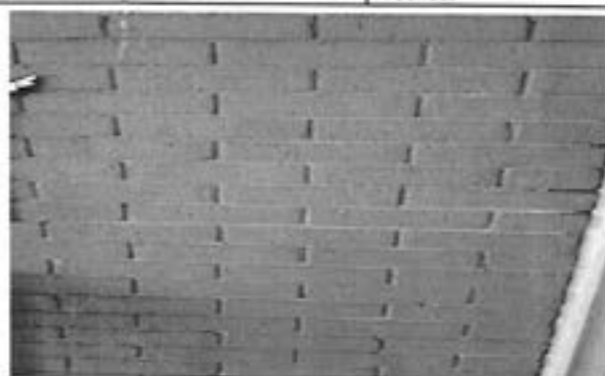
INFRAESTRUCTURA



Pisos.



Techos.



Paredes.

HALLAZGOS



Hallazgo 1. Se evidencia que no se suministró los insumos del mes de febrero, no hay remisión física y faltante de tapabocas (imagen de remisión mes de enero)

Educación   				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:	DT NUTADPE 25		No. Contrato:	276		Fecha Vista:	24-02-25																
Grupo:	1	Area Urbana	☒	Area Rural	☐	Hora Inicio:	12:30 pm																
Institución Educativa/Sede:	POLITECNICO SEDE C- 302 con 1000 m ² en la zona B					Hora de Terminación:	3:30 pm																
Dirección:	Calle 28 N° 13-61																						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	De 12:30 pm a 3:30 pm																						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	56		No. De manipuladoras en el sitio:	1		<table border="1"> <tr> <th colspan="4">No. Manipuladores por complementos</th> </tr> <tr> <td>1 a 200</td> <td>1</td> <td>501 a 800</td> <td>4</td> </tr> <tr> <td>201 a 400</td> <td>2</td> <td>801 a 1200</td> <td>5</td> </tr> <tr> <td>401 a 600</td> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> </table>		No. Manipuladores por complementos				1 a 200	1	501 a 800	4	201 a 400	2	801 a 1200	5	401 a 600	3		
No. Manipuladores por complementos																							
1 a 200	1	501 a 800	4																				
201 a 400	2	801 a 1200	5																				
401 a 600	3																						
Nombre de quien atiende la visita:	Jorani Barrios			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE:	Celsa 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 ☒	Fecha última Verificación:	Concepto Emitido:	Calificación:																		
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	40		PORCENTAJE TOTAL	100%																
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.		Almacenamiento temporal de los RI cumplen 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.		Lugar destinado para almacenamiento temporal, impide la entrada de lluvia, polvo, humedad.			C																	
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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 se encuentran 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 sanitarias son compartidas.			C																	
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		Iluminación y ventilación son adecuadas.			C																	
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		Cuentan con un área para 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.		Existe espacio exclusivo para los depósitos 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	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	Área temporal para el almacenamiento de los complementos de RI está 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 dentro de su vida útil.																			
2.4	Los alimentos que se encuentran empaquetados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.		1	Alimentos empaquetados y rotulados cumplen con la N.V.																			

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	2 kits
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	La manipuladora 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 la manipuladora es 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 la hoja de vida de la manipuladora Sr. Yanis Barrios.
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	Manipuladora acredita 1 año de experiencia en programa de alimentación. Certificado de médico y BPM
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	1 manipuladora
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia la publicación.
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 in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

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.	1		
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL				
PUNTAJE ESPERADO		3	PUNTAJE OBTENIDO	3
			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 L: 250651B V: 08/05/25	
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	Pon Coco L: 170220235 V: 09/03/2025	
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).	1	Arequipe L: 25002 Picolac V: 01/05/25	
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).	NA		
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	1	cumple con empaque primario	
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	Existe cumplimiento	
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	se encuentra la publicación	
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	operador cumple con la entrega de todos los componentes del menú	
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 del menú	
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	Durante la visita no observo al personal transportador de los alimentos	
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		

Educación   			FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA																				
Fecha de Verificación:	24-02-25	Hora Inicio:	12:30 pm	Hora Finalización:	3:30 pm	Grupo:	1																
Institución Educativa:	POLITECNICO SEPE C			Operador:	UT NUTRIPE 25		Nº. de Censador:	276															
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN																							
INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weiheng	PRECISIÓN (g):	0,1gr	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA	05-09-24	NÚMERO DE CERTIFICADO	EA-131														
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																							
MENÚ PROGRAMADO N°:		6	MENÚ ENTREGADO N°:		6	(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	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/uc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/uc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/uc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/uc)	Concepto (Cumple - No Cumple)		
Lácteo	Avena						225.2	221.7	216.9	200ml													
Derivado de cereal	Pan de Coco						18.5	69.2	70.9	60gr													
Fruta																							
Dulce y/o postre	Araquipe						218	21.6	20.9	20gr													
CUMPLE																							
NO CUMPLE																							
OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje del menú # 6 semana del 24 al 28 de feb de 2025, intercambio aprobado por la ETC del pan de queso por el pan de coco																							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																							
PUNTAJE ESPERADO		3		PUNTAJE OBTENIDO		3		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %		100 %													
*Peso esperado fruta: pera 120,4 g; mandarina 157,1 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 129,4 g; banana 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 - Araquipe y leche condensada 20 g.																							
Realizado por:		Jorani Gamero L.										Realizado por:		Carlos Alberto Restrepo Páez									
Cargo:		Hacendado.										Cargo:		Hacendado									
Firma:		Jorani Gamero L.										Firma:		Carlos A. Restrepo									
Realizado por:												Realizado por:											
Cargo:												Cargo:											
Firma:												Firma:											

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: POLITECNICO SEDE C, SE ENTREGA EN EL POLITECNICO SEDE B, POR REMODELACIONES DE LA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)

24

02

2025

LUGAR:

Sede Educativa: POLITECNICO SEDE C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Condiciones locativas.



Cumplimiento de menú.



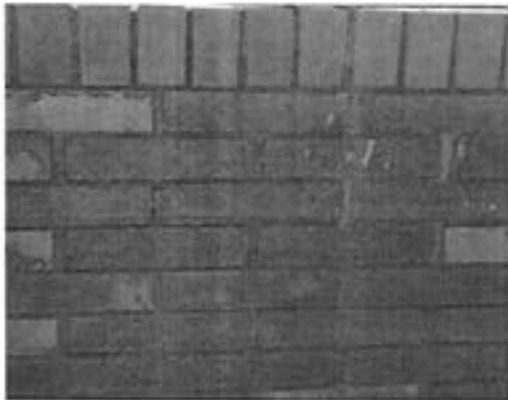
Verificación de gramaje.



**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 manipulator.
	
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.	Servicios sanitarios
	
Ventanas	Puertas

Educación    PAE			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:	U.T. Natividad 25		No. Contrato:	276		
Grupo:	1	Area Urbana:	☒	Area Rural:		
Institución Educativa/Sede:	I.E. Oriente Hualahores Sede A			Hora Inicio:	12:45 p.m.	
Dirección:	Km 2 SD-46 Albionia			Hora de Terminación:	03:00 p.m.	
Horario de Entrega en Sede Educativa: J.T. 1:00 p.m. - 3:00 p.m.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	747 - 481		No. De manipuladoras en el sitio:	3		
Nombre de quien atiende la visita			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE			
Carga:			Carga:			
Objeto de la visita: Verificar las condiciones de suministro de complementos alimentarios en instituciones educativas para la modalidad industrializada del Programa de Alimentación Escolar.			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE			
El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente			Calificación			
TOTAL PUNTAJE ESPERADO			TOTAL PUNTAJE OBTENIDO			
RANGOS DE CALIFICACIÓN			CALIFICACIÓN CUALITATIVA			
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.		Se evidencia espacio definido y adecuado		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.		Se evidencia lugar abierto lo que puede permitir el ingreso de plagas y polvo		NC	
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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 compartido con los estudiantes.		Se evidencia compartido con profesoral		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 insumos de aseo		Se evidencia aljofar		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 y rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		Se evidencia bolsas y cacerol del mismo color.		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 evidencia en canastillas, orden y buen estado		
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	Aviso L2306518 FV 08-05-25 Rn 1010 L23026065 FV 09-05-25 Agrupate L23002 FV 01-May-25		
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.		1			

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	Se evidencia registro actualizado	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO				
PUNTAJE ESPERADO		12	PUNTAJE OBTENIDO	12
			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 PORS	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 de tener visible	
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	Se evidencia empaqueado y rotulado	
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)	1	Se evidencia con características y conservación adecuadas	
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.O		
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario (excepto fruta)	1	Se evidencia empaque sin errores	
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 diligenciados	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		
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC	1	Publicado e interactivo de cereal	
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		
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	En el momento de la visita no se observó	
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión			
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"			
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			

			FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA																				
Fecha de Verificación:		24-02-25		Hora Inicio:		12:45 p.m.		Hora Finalización:				Grupo:		1									
Institución Educativa:		I.E. Winton Sede A				Operador:		D. J. Nutñez Z.				No. de Control:		776									
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN																							
INSTRUMENTO USADO:		Balanza		MARCA:		Scale		PRECISIÓN (g):		0.1		FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA:		NÚMERO DE CERTIFICADO:									
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																							
MENÚ PROGRAMADO Nº:		6		MENÚ ENTREGADO Nº:		6		(Se realizaron cambios al menú?)		SI ☒ NO ☐		(Los cambios fueron aprobados por la ETCT?)		SI ☒ NO ☐									
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)						
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/l)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/l)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/l)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/l)	Concepto (Cumple - No Cumple)		
		Peso (g) / Volumen (l)	Peso (g) / Volumen (l)	Peso (g) / Volumen (l)			Peso (g) / Volumen (l)	Peso (g) / Volumen (l)	Peso (g) / Volumen (l)			Peso (g) / Volumen (l)	Peso (g) / Volumen (l)	Peso (g) / Volumen (l)			Peso (g) / Volumen (l)	Peso (g) / Volumen (l)	Peso (g) / Volumen (l)				
Lácteo	Aguar VBT	28.3	34.5	22.4	200ml	C	215.8	220.1	211.3	100ml	C												
Derivado de cereal	Pen Coco	46.7	43.2	48.3	40gr	C	66.6	68.3	62.4	60gr	C												
Fruta																							
Dulce y/o postre	Areguife	21.2	24.8	22.8	20gr	C	24.5	22.8	21.5	20gr	C												
CUMPLE																							
NO CUMPLE																							
OBSERVACIONES GENERALES:																							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																							
PUNTAJE ESPERADO		18		PUNTAJE OBTENIDO		18		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %		100%.													
<small>*Peso esperado Fruta: pera 128,4 g; mandarina 157,3 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 120,4 g; banana 157,2 g; naranja 115,8 g; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereal: panificados, galletas, tortas, muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. Rosquillas 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 32 g. Granela: 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 locote 15 g - Areguife y leche condensada 20 g.</small>																							
Atendido por:		Luz marina pinto										Realizada por:		Hely Andrés Sánchez Ramírez									
Cargo:		Manipuladora										Cargo:		Alfaro Técnico Sup.									
Firma:		Luz marina p.										Firma:		[Firma]									
Atendido por:		Candelaria Flores										Realizada por:											
Cargo:		Manipuladora										Cargo:											
Firma:		candelaria										Firma:											

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

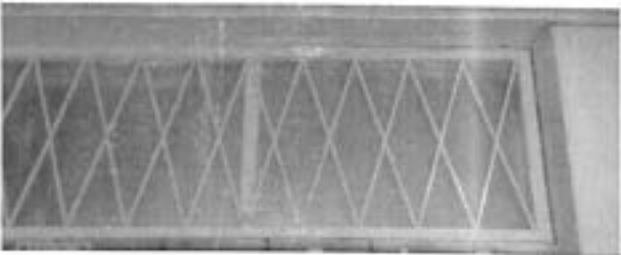
	
<p>Condiciones de calidad de productos entregados</p>	<p>Personal manipulador</p>
	
<p>Verificación documental</p>	<p>Seguridad y Salud en el trabajo</p>
	
<p>Suministro del complemento</p>	<p>Condiciones de saneamiento</p>



Educación



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

	
<p>Servicios sanitarios.</p>	<p>Ventanas.</p>
	
<p>Disposición de residuos</p>	<p>Bitácora foliada</p>

				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 Nutripar: 25	No. Contrato: 276	Fecha Visita: 24-02-25					
Grupo: 1	Área Urbana: X	Área Rural: -	Hora Inicio: 2:45 P.M.				
Institución Educativa/Sede: INSTITUTO TECNOLÓGICO SEDE A			Hora de Terminación: 4:15 P.M.				
Dirección: Calle 55 No 14-106.							
Horario de Entrega en Sede Educativa: 7:00 AM A 10:00 AM 2:00 P.M A 4:00 P.M.							
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE: 198, IT		No. De manipuladoras en el sitio: 1		No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	
				201 a 400	2	801 a 1200	
				401 a 600	3	1201 a 1600	
Nombre de quien atiende la visita: Kely Aguilar M.			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE: Mabel Roldán Ojeda				
Cargo: Monica Madro							
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: 41		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO: 41		PORCENTAJE TOTAL: 100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA: Exc.		
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 99,9% 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 requerido para almacenamiento temporal.		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.			Faltan mallas anti-insectos en puerta de ingreso y ventanas		NC	
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos 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 en teja de zinc con tubos de luz descubiertos.		NC	
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso de personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.			Instalaciones sanitarias de uso compartido estudiantes		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.			Elementos y productos de aseo en área de almacenam.		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 para depósito de RS en área de almacenamiento.		NC	
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 canas tillas plásticas.		
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	Área limpia, libre de basuras, 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			
2.4	Los alimentos que se encuentran empaquetados 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	Se evidencia 1 Mesa y 1 silla.
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencian 3 Kit 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	Manipulador 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 adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Hoja de vida con documentación y 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	
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	En la Jornada de lo mañana se entregan 60 y J.T. 198
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 DESINFECCIÓN			
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 diligenciadas adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia registro de actividades actualizado.
4.3	Cuentan con la cantidad de espesores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencian 2 espesores.
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	Se evidencian en área de almacenamiento, alejados
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	Se evidencian 2 recipientes con tapa 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 in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

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 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		12	PUNTAJE OBTENIDO 12 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 PORS.	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).	NO	No se ha realizado conformación de CAE.
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 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. L2506518 Vence: 08/05/25
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	Pan coco La Molinda del Pan. Lote 17022055 Fr: 09/05/25
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	Arequipe Rico l.c. Pasa 20g. L. 25002 Ven: 01 May 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).	NA	Hoy se entregó dulce - Arequipe.
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 pero no hay novedades.
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	Menú 6 con intercambio de pan coco por panqueso
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 verifica cumplimiento de gramaje
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 observó personal transportador durante 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	

8.5	Se cuenta con registro que evidencie que el vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargar; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.	NO	/
8.6	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NO	
8.7	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo regularan y del sistema de refrigeración.	NO	
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	
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	
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	/
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 lleve trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO	
3		3	
		PORCENTAJE	
		100%	
CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES			
Se socializa visita con manipuladora Kely			
Se recomienda colocar productos de aseo			
en recipiente contopo debidamente marcado.			
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA			
/			
DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE		RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE	Mabel Rocío Olarte	NOMBRE	Kely Aquilina Moncada
IDENTIFICACIÓN	33721114	IDENTIFICACIÓN	1098769230
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Técnico Prog. Aseg.	PROFESIÓN	
FIRMA	Mabel Rocío Olarte	FIRMA	Kely Moncada
DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE		RESPONSABLE DEL OPERADOR	
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación   			FORMATO DE VERIFICACIÓN DE GRAMAJE PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE ALCALDÍA DE BUCARAMANGA																				
Fecha de Verificación:	24-02-25	Hora Inicio:	2:45 P.M.	Hora Finalización:	4:15 P.M.	Grupo:	4																
Institución Educativa:	INSTITUTO POLITÉCNICO SEDEA	Operador:	UT NOTRPAE 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:	EQ24-182.																		
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																							
MENÚ PROGRAMADO Nº:		6	MENÚ ENTREGADO Nº:		6	(Se realizaron cambios al menú?)																	
						SI	NO																
NIVEL EDUCATIVO:		PREESCOLAR		PRIMARIA (3-2-3-4-5)			SECUNDARIA (6-7-8-9)																
							MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)																
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)		
Lácteos	Avena	225	2138	2363	200	C	228	216.6	208.9	200	C	238	212	219	200	C							
Derivado de cereal	Pan Coco	435	456	48.	40	C	636	64	708	60	C	1071	109	963	80	C							
Fruta																							
Dulce y/o postre	Areguipé.	27	20.3	248	20	C	22.1	26.5	21.7	20	C	218	234	21.9	20	C							
CUMPLE				3					3					3					3				
NO CUMPLE				0					0					0					0				
OBSERVACIONES GENERALES: se verificó cumplimiento de gramaje menú # 6 con intercambio de pan de codo aprobado por ETC.																							
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; banana 157,2 g; cítrica 115,8; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereal: panificados, galletas, tortas y muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. Resquijos 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 32 g. Galleta: 20 g - 25 g - 35 g - 35 g, Galleta Añejo: 40 g - 40 g - 60 g - 60 g. Lácteos: 200 g. Postre y/o Dulce: Dulce de leche y bocadillo 15 g - Areguipé y leche condensada 20 g.																							
Atendido por:		Kely Gisela Aguilar Moncada										Realizado por:		Mabel Rocio Olarte									
Cargo:		Manipuladora alimentos										Cargo:		Apoyo técnico PAE-SEB									
Firma:		Kely Moncada										Firma:		Mabel Rocio Olarte									
Atendido por:												Realizado por:											
Cargo:												Cargo:											
Firma:												Firma:											

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 INSTITUTO POLITÉCNICO SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)

24

02

2025

LUGAR:

Sede Educativa: Instituto Politécnico 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**



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento.



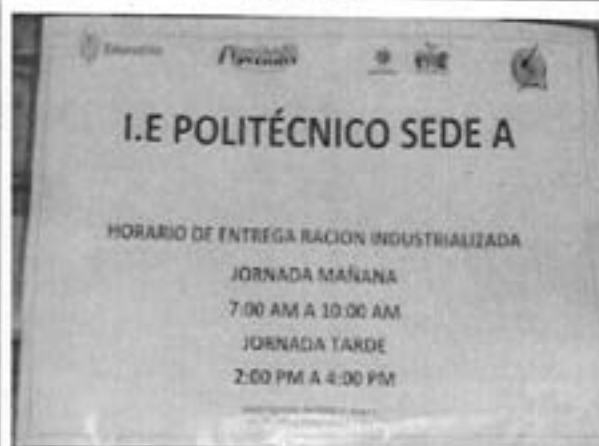
Verificación documental.



Gestión Social



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.



Mesones.



Educación



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.

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

Versión: 001-2023

Operador:	U.T. Nativipae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	25-02-25	
Grupo:	J	Area Urbana:	☒	Area Rural:	☒	Hora Inicio:	8:30 a.m.	
Institución Educativa/Sede:	I.E. Rural Vijigual Sede D					Hora de Terminación:		
Dirección:	Vereda San Rojetano							
Horario de Entrega en Sede Educativa		11:00 am. - 1:00 P.m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	34		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	Yasley Uribe Leal			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andres Sanchez Padilla			
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		
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	63		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	62		PORCENTAJE TOTAL	98.4%	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59.9% Deficiente		De 60 a 79.9% Regular		De 80 a 99.9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	
TOTAL DE MANIPULADORAS								
De 1 a 75 complementos				1		No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa		J
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				6				
De 1001 a 1200 complementos				7				
De 1201 a 1500 complementos				8				
INSTALACIONES FÍSICAS: 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 algo de agua estancada e insalubridad		C	
1.2	Los techos están contruidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.				Techo en teja, lo que permite hongos y mohos		N.C	
1.3	Las paredes están contruidas 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.						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.				Se evidencia tanque color azul		C	
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantiza 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 antinsecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.				Se evidencian mallas 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 estudiantes.		C	
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.				Se evidencia mala iluminación. Se recomienda cambiar		N.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 rotulado y en buen estado.		C	

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 pila o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpio 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	Leche en polvo COMANAC 2010225 Azúcar blanca L731224 FU-12-01-26 FU-23-0-26		
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárex 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 con Fech del SANCIO Enero 13 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 evidencia 6°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 -13°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 2 kit de visita		
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA IRACIÓ PREPARADA EN SITU					
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 exteente presentacu		
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 en A-2		
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	En el momento hay una manipuladora		
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 se observa 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.	N.O			
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 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			
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 evidencia en alejados		
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	Se evidencia limpius		
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			

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 evidencia certificado fecha del servicio Enero 28 de 2015
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 lleva a cabo protocolo de hervor 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.	N.O	Utiliza plato de hielo. Congelador
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).	0	Se evidencia que en el momento no hay botellón con dispensador.
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	Se evidencian recipientes del mismo color de la 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 lleva registros.
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 resplero exclusivo para los residuos de descomida (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	Se evidencia registrado
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 de control diario
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los arillos y rejillas se encuentran en buen estado.	1	Se recomienda hacer mantenimiento a la parte inferior de puertas
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	16
		PORCENTAJE	94%
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	Se evidencia de forma visible
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	Se encuentra programado a más tardar 28-02-25
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			
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	Se evidencia Acta de recepción LBD 25016 FV 16-01-26 Alce pollo
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	

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	Se evidencia arroz cocinado Lote 03-02-2025 FV 03-02-25
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 utilizadas 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	Azúcar blanca L 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 vegetal L 06-02-25 FV 07-12-25
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 COMOLAC L 01-02-25 ven 10-02-26
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	
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	N.O	hasta el momento no han requerido
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	
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 de forma actualizada.
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	En el momento de la visita, no se evidenció
7.4	El servicio 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 servicio y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	Calientes a 68°C Frías 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 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			
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 cumplimiento
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 servicio.	1	
9.4	Se cumple con los granajes 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	Se evidencia entrega por parte
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%.

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 elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico)	1	Se evidencia botiquín con todos los elementos.
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 vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo), Modelo 2016 en adelante	N.O	En el momento de la visita no se evidencia 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 el vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargar, adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.		
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieren 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 vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013		
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín 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	Se evidencian planillas
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada	1	Se evidencia en sitio
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 solicitó el acta con el personal manipulador y se felicitó por los procesos, la limpieza y el orden.			
Se tiene como hallazgo al botiquín con deficiente y se que en el momento de la visita, no se evidencia.			
Se da por cerrado el acta.			

Educación    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:	23-02-25	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:		Operador:	UT - Nutripe 25	Grupo:	1	Nº. de Contrato:	776										
Institución Educativa:	I.E. Rural Vigeza 2da O					Supervisor Equipo Técnico - PAE: Henry Andres Sanchez Ramirez															
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN																					
INSTRUMENTO USADO:		Balanza	MARCA:	SCALE	PRECISIÓN (g):	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA:		NÚMERO DE CERTIFICADO:													
Nº. MENÚ PROGRAMADO	2	Nº. MENÚ ENTREGADO	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETCT?	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 Alimentario																					
Alimento Proteico animal, pollo, suero	Pechuga P.Sado						51.2	53.4	52.4	47gr.	C										
Leguminosas	Lentija Guinzu						84.8	20.5	62.5	45gr.	C										
Cereales	Avena Blanco						91.3	102.5	48.5	85gr.	C										
Tuberculos, raíces, pastanales, derivados del arroz	Tupiza dulce de leche						89.2	87.5	28.9	71gr.	C										
Ensalada o verdura saliente	Ensalada Pico de gallo						66.6	20.1	68.3	65gr.	C										
Bebida	Jugo de Piña Agua						780.6	730.5	740.4	200ml	C										
Leche y productos lácteos	Leche condensada																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO - COMPLEMENTO ALIMENTARIO ALMACENADO / COMPLETO EN SITIO																					
Alimento Proteico animal, pollo, suero																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE							X														
NO CUMPLE																					
OBSERVACIONES GENERALES: Se cumple con gramaje																					
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																					
PUNTAJE ESPERADO		18					PUNTAJE OBTENIDO		18					PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %		100-1					
Los datos servidos se encuentran consignados en el formato de denominación GRAMAJE REGISTRO 0035-2021																					
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:		Yosley Uribe Irala					SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:		Henry Andres Sanchez Ramirez												
CARGO:		Manipuladora de alimentos					CARGO:		Asesor Técnico Sup.												
FIRMA:		Yosley Uribe Irala					FIRMA:		[Firma]												

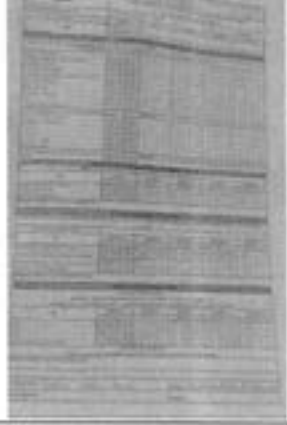
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LE RURAL VIJAGUAL

FECHA: (dd-mm-aaaa) 25 02 2025 LUGAR: Sede Educativa: D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje. Arroz
	
Verificación de gramaje. Pechuga	Verificación de gramaje. Plátano y queso

**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

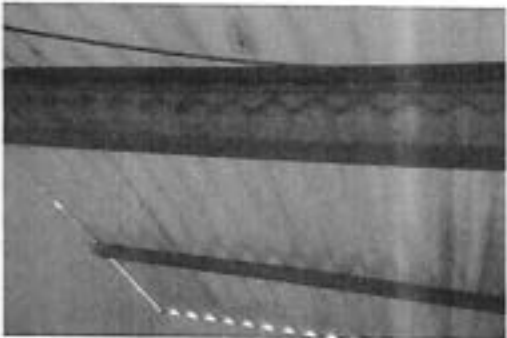
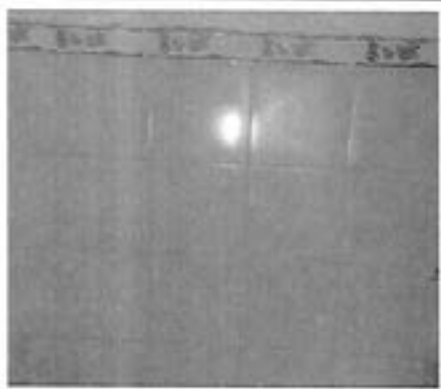


Educación

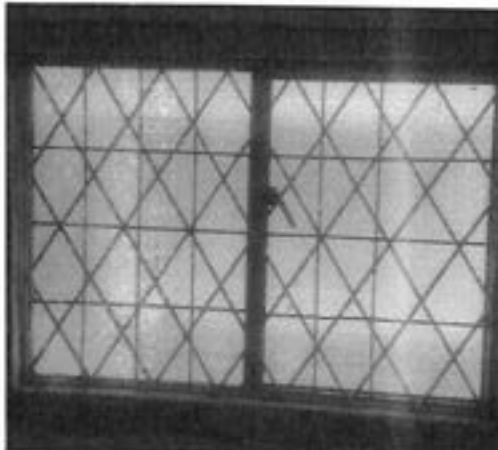


**SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS
DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025**

	
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.	Ventanas.
	
Disposición de residuos	Condiciones y complementos



Hallazgo 1. No se evidencia botellón con dispensador de agua

Educación		Ministerio de Salud		Ministerio de Educación	
Unidad Administrativa Especial de Alimentación y Nutrición		Unidad Administrativa Especial de Alimentación y Nutrición		Unidad Administrativa Especial de Alimentación y Nutrición	
Formulario de Seguimiento Alimentación y Nutrición		Formulario de Seguimiento Alimentación y Nutrición		Formulario de Seguimiento Alimentación y Nutrición	
1	Se cumple con las horas de distribución establecidas para el servicio y no se genera retraso durante el suministro.	L			
2	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	L			
3	Se evidencia la publicación del ciclo de salud en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones.	L			
4	Existe de la documentación se evidencia protocolo para lesiones y mordeduras.	L			
5	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad.	L			
6	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manipulación de alimentos.	1			
7	En el comedor escolar se promueven prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	L			
8	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servicio.	0			
9	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías.	L			
10	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de desinfección (Registre el peso del día anterior a la visita).	L			
11	Los utensilios y fríos se lavan y desinfectan una vez terminada la actividad sanitaria y establecidos en el plan de saneamiento del comedor.	L			
12	Los alimentos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los documentos.	L			
13	Los líquidos y derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los documentos.	L			
14	Los tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas y frutas se lavan para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y aptos para el consumo.	L			
15	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según lo establecido en los documentos.	L			
16	Los bocavos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los documentos.	L			

Se evidencia Certificación de tratamiento de plagas el 16 de mayo 2024. Expira el 15 de Julio 25.

Los manipuladores no toman la temperatura antes de hacer el servicio.

durante el desarrollo de la visita, no se dispuso agua potable para el consumo libre de los beneficiarios, se recogió a la manipuladora la importancia de tener agua e infusiones o los niños e incumplir el consumo. olvidaron tomar la temperatura antes de servir.

FIRMA DE QUIEN DA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
<i>[Firma]</i>	<i>[Firma]</i>
37841382	ROSELIA PINTO
MANIPULADORA	MANIPULADORA

Fecha de Verificación:	25-02-25	Hora inicio:	6:45 AM	Hora finalización:	10 AM	Operador:	UT. Natividad 2.5	Grado:	1	Nº de Control:	370											
Institución Educativa:						I.E. Bicentenario Sida B																
Superintendente Técnico:						Nelly Edith Padilla S																
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN																						
INSTRUMENTO USADO:		Balanza		MANCA:		Rata		PRECISIÓN (g):		0.1												
FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA:		12-06-24		NÚMERO DE CERTIFICADO:		0453																
Nº. MENÚ PROGRAMADO:	2	Nº. MENÚ ENTREGADO:	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETCT?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI											
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																						
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)					
Componente	Alimento	M1	M2	M3	Peso esperado	C/Nº	M1	M2	M3	Peso esperado	C/Nº	M1	M2	M3	Peso esperado	C/Nº	M1	M2	M3	Peso esperado	C/Nº	
Resumen Programado en Sitio: Complemento Alimentar																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.																						
Alimento: Montana																						
Alimento: Adreson leche																						
Alimento: Pollos de Yur.		</																				

**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

FECHA: (dd-mm-aaaa)

25

02

2025

LUGAR:

Sede Educativa: BICENTENARIO SEDE B

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES



COMEDOR ESCOLAR



FICHA TECNICA

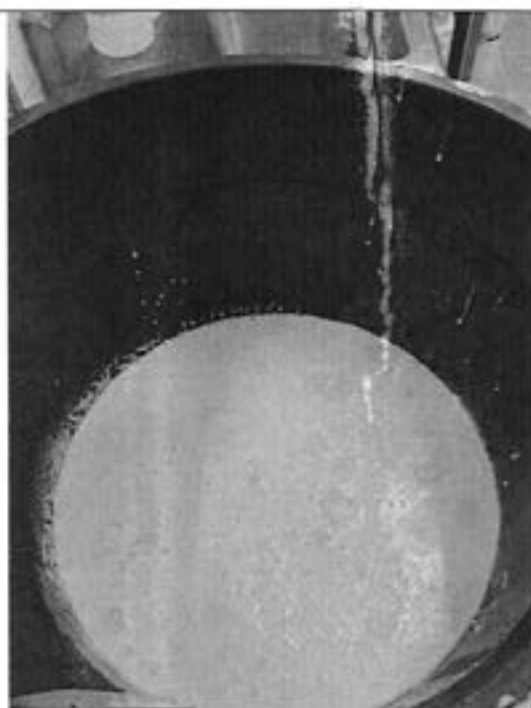


ALMACENAMIENTO DE HUEVOS



ALMACENAMIENTO DE PRODUCTOS NO PERECEDEROS

**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**



PREPARACION DE LA AVENA



PROCESO DE PREPARACIÓN



PREPARACION DE LOS PALITOS DE MAIZ



PREPARACION DE LOS PALITOS DE MAIZ

**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**



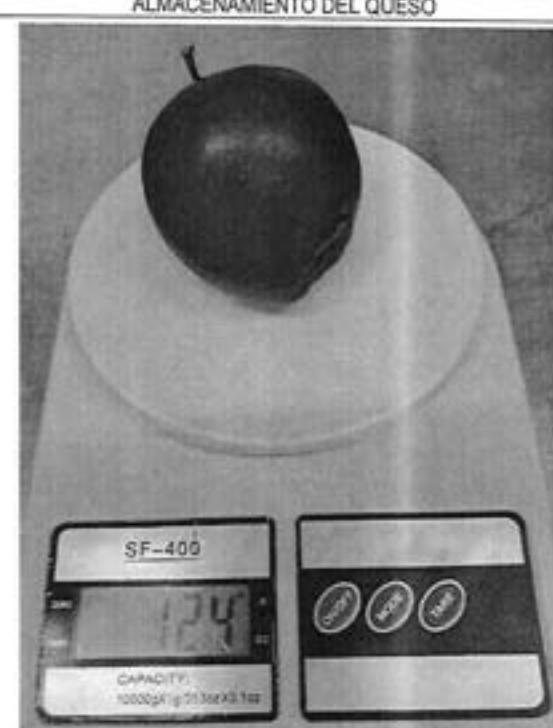
ALMACENAMIENTO DE LA PULPA



ALMACENAMIENTO DEL QUESO



ALMACENAMIENTO DEL POLLO



GRAMAJE DE LA MANZANA

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



GRAMAJE DEL PALITO DE MAIZ



MENÚ DEL DIA



GRAMAJE DE LA AVENA CON LECHE



MANIPULADORES DE ALIMNETOS

**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**



ALMACENAMIENTO DE LA PULPA



SERVIDO DE JUGO



BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA

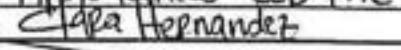


BENEFICIARIOS DEL PROGRAMA

Educación  Aprender  PAE			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		Fecha Visita:	26-02-2025
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede:	I.E. Rural Ujagual Sede H					Hora de Terminación:	10:20 am
Dirección:	Ureda el nogal						
Horario de Entrega en Sede Educativa		7:30 am - 9:30 am					
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	128		No. De manipuladoras en el sitio:	1		No. Manipuladores por complementos	
						1 a 200	1
						201 a 400	2
						401 a 600	3
Nombre de quien atiende la visita			Liliana Martinez			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	
Cargo:			Lider Manipuladora			Capa Hernan	
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	
			X				
TOTAL PUNTAJE ESPERADO		49		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	49		PORCENTAJE TOTAL
						100%	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno	
						De 97 a 100% Excelente	
INSTALACIONES FÍSICAS: 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.			Se evidencia espacio temporal sobre el pasillo cumple con el mínimo requerido.			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.						C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están contruidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sillones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.			Se evidencian Pisos, paredes y techos en buen estado.			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.			Baño compartido.			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.						
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.			Se evidencia ubicado a puerta en el patio.			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 evidencia en canastillas limpia en bolsatina.		
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 entera FU 12-abril-25 Brownie FU 09/03/2025 Chocolate		
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 necesarios para la verificación de los productos industrializados y registro de planilla.	1	El operador suministra mesa - 1 Butaca
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapebocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia Kit para visitantes completo
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, tapebocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia Personal manipulador 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	
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	
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se entrega 128 complemento RI para (1) manipuladora.
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 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 02-01-2025
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 diligenciadas adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia programa de LD debidamente diligenciado.
4.3	Cuentan con la cantidad de dispensadores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencia 2 dispensadores debidamente diligenciados.
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 afijos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia publicación del correcto lavado de manos en el área del lavamanos de los niños
4.8	Existen letreros en buen estado afijos 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	Se evidencia recipientes con tapa, bolsa y debidamente rotulado.
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 in situ de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	

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 los 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 publicación de ruta de atención al pap - Inf. Operador
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	Comité de CAE se realizará mes marzo
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 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 la mejor 200ml Entera Fu 12-abr-25 Lote L04
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	Brownie de Chocolate L: 17/02/2025 6 40g - 20g Fu 09/03/2025
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).	NA	
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 evidencia entrega de Duraznos x 2 unidades en adecuadas condiciones de calidad.
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.	NA	
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	Entrega menú B de acuerdo al ciclo de menú.
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	Se evidencia entrega de los 3 componentes.
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 establecido, ver anexo gramaje
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.	1	Se evidencia documentación completa: Soat 2025-06-03 Informe Mecánico: 2025/10/23
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	1	
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.	1	Cert. F. Sanitaria: Favorable Fecha 15-01-2025 100 %.

Fecha de Verificación:	26-02-2025	Hora Inicio:	9:00 am	Hora Finalización:	10:20 am	Grupo:	1																
Institución Educativa:	IE Rural Yagual Sode H			Operador:	UT Nutripae 25	No. de Contrato:	276																
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN																							
INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	0,1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA:	05-09-2024																
						NÚMERO DE CERTIFICADO:	10538-23																
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																							
MENÚ PROGRAMADO N°:		8	MENÚ ENTREGADO N°:		8	¿Se realizaron cambios al menú?																	
						SI ☐ NO ☒																	
						¿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	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)		
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)				
Lácteo	Leche Entera UHT	220	213,7	216,7	200	C	212,4	215,7	207,2	200	C												
Derivado de cereal	Bismar chocolate	48,7	46,8	45,0	40	C	46,4	47,6	45,0	60	C												
Fruta	Durazno	164,0	160	145,4	129,4	C	170,7	152,0	147,2	129,4	C												
Dulce y/o postre																							
CUMPLE		3					3																
NO CUMPLE																							
OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.																							
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES																							
PUNTAJE ESPERADO		6					PUNTAJE OBTENIDO					6					PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %					100 %	
<small>*Peso esperado Fruta: pera 129,4 g; mandarina 157,1 g; mango 220 g; durazno 129,4 g; manzana 129,4 g; banana 157,2 g; ciruela 115,8; granadilla: 1 unidad. Derivado de cereal: panificados, galletas, tortas y muffins 40 g - 60 g - 80 g - 100 g. Rosquillas 12 g - 20 g - 24 g - 32 g - 32 g. Granada: 20 g - 25 g - 35 g - 35 g. Galleta Ajajor: 40 g - 40 g - 60 g - 60 g. Lácteos: 200 g. Postre y/o Dulce: Dulce de leche y bocadillo 15 g - Arepque y leche condensada 20 g.</small>																							
Atendido por:	Liliana Martínez Moreno										Realizado por:	Clara Hernández											
Cargo:	Manipuladora										Cargo:	Apoyo Técnico SEB-PAE											
Firma:											Firma:												
Atendido por:											Realizado por:												
Cargo:											Cargo:												
Firma:											Firma:												

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: RURAL VIJAGUAL

FECHA: (dd-mm-aaaa)

26 02 2025

LUGAR:

Sede Educativa: Sede H

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Condiciones locativas.



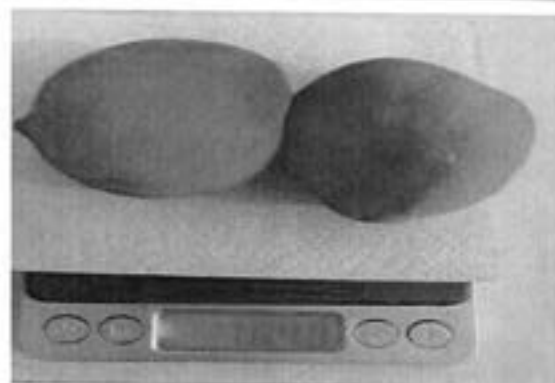
Cumplimiento de menú.



Verificación de gramaje: Leche Entera



Verificación de gramaje: Brownie de Chocolate



Verificación del gramaje: Durazno

**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.



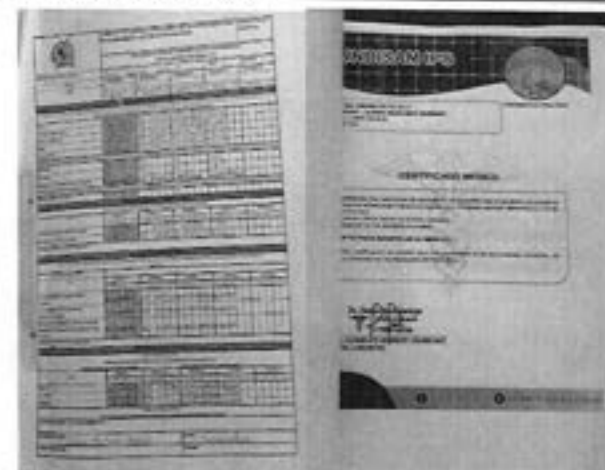
Suministro del complemento.



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Insumos Aseo

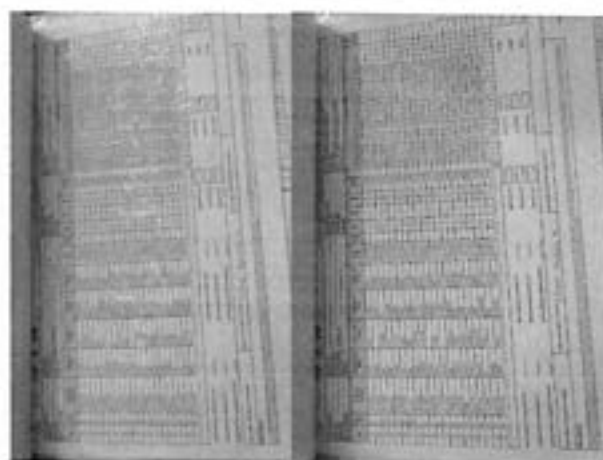


Verificación documental: Control PSB- Cert. Manipulación

**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: Remisión - Búlcara



Verificación documental: Planillas



Menú- Publicación de horario.



Gestión social.



Vehículo Transportador



Condiciones de Almacenamiento

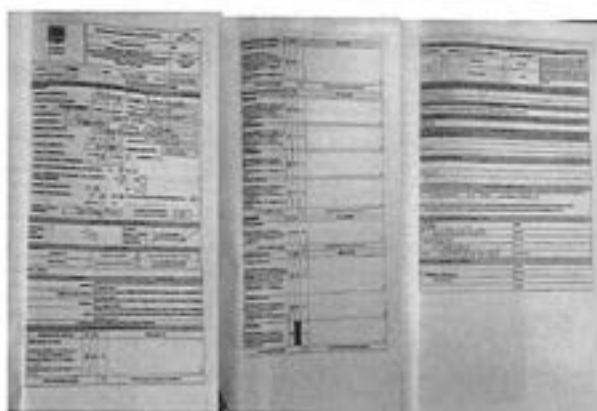
**SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS
DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL
MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025**



Personal Conductor



Salud Ocupacional: Extintor y Botiquín



Verificación Documental: Concepto Sanitario



Verificación Documental: Cert. Fumigación -Manipulación de alimentos

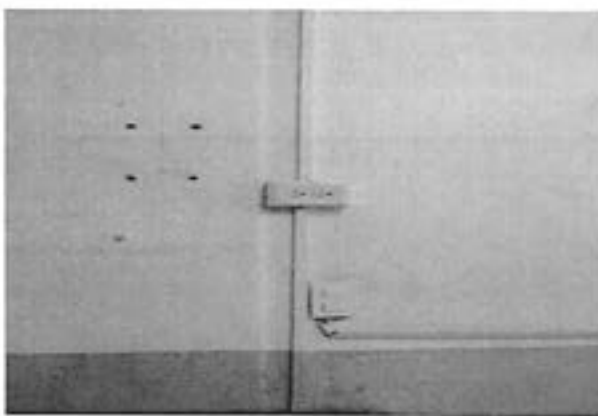


Verificación Documental: Técnico mecánico-Soat



Personal de apoyo técnico SEB

**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.	Placa del vehículo
	
Pisos del vehículo	Techo del vehículo

Educación		ALCALDÍA DE BUCARAMANGA		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN 061-2023	
FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES PARA PREPARAR MENÚ		FORMA DE PREPARACIÓN		FORMA DE PREPARACIÓN		FORMA DE PREPARACIÓN	
ENTIDAD TERRITORIAL:		ALCALDÍA DE BUCARAMANGA					
Fecha de la visita:		2 7 0 2 2 0 2 5		Sede educativa / Institución		INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL EL PAULON	
Operador del programa:		UNION TEMPORAL NUTRI/AE25		Número de contrato:		276	
Tipo de Complemento:		Jornada Mañana		Jornada Tarde		Almuerzo	
		X				276	
Información de los recursos asignados							
Descripción del menú:		CHOCOLATE CON LECHE, AREPA DE MAÍZ CON QUESO Y PERA					
Intercambios:		N/A					
		N/A		Fecha:		N/A	
		N/A		Autorizado por:		N/A	
CONTENIDO DE EVALUACIÓN (CUMPLE, NO CUMPLE, N/A, NO APLICABLE)							
RESULTADOS DE VISITA							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	32	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
						De 1 a 75	
						De 76 a 150	
						De 151 a 300	
						De 301 a 500	
						De 501 a 750	
						De 751 a 1000	
						De 1001 a 1200	
						De 1201 a 1500	
RANGOS DE CALIFICACIÓN		<59,9% Deficiente		60-79,9% Regular		80-96,9% Bueno	
						97-100% Excelente	
						3	
Requerimientos alimentarios y nutricionales							
Cumplimiento de la minuta patrón		Calificación		Observaciones / Hallazgos			
1. Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.		1		se cuenta con la totalidad de la materia prima, para la ejecución del menú del día viernes			
2. La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado		1		el cálculo de las remisiones coincide con la totalidad de la materia prima faltante			
3. Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervisión.		1		Los alimentos evidenciados en el comedor escolar se encuentran consignados en el acta de verificación realizada por el equipo de supervisión			
4. El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.		1		el menú entregado corresponde al establecido por la etc			
5. Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.		1		La jefe de cocina estandariza la receta de acuerdo a cada nivel y/o grado de escolaridad atendido			
6. Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.		1		Se evidencia cumplimiento de gramaje en cada nivel y/o grado de escolaridad atendido en la institución educativa.			
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.		1		Se evidencia el equipo y menaje necesario para la preparación de los alimentos			
8. Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa		1		se cuenta con la guías de preparación de alimentos actualizadas por el equipo de nutrición			
9. El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.		1		La preparación de los menús se realiza acorde a lo establecido en las guías de preparación de alimentos			
10. Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menú programado		1		Se evidencia la toma de muestras y contramuestras			
11. En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.		N/A		No se realizaron solicitudes de intercambio y/o arrastres			
12. Son implementados los sazónadores (Tomillo, Paprika, Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios		1		Se evidencia la implementación de los sazónadores en la preparación de menú supervisado			
13. Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.		1		Alimentos con características organolépticas óptimas y propias para su consumo			
14. Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.		1		Se evidencia jarra de agua disponible para el consumo por lo beneficiarios			
15. Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.		1		Se evidencia la estandarización de receta según la guía de preparación			

		UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VERSION 001-2015 CORRESPONDENCIA 2015 VIGENTES DESDE 01-2015
17	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú	1	Se evidencia tazas medidoras para el servido del menú en ejecución	
18	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	Se cumple con el horario de entrega establecido	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	Se evidencia la publicación de la estrategia de educación nutricional en el comedor de la institución educativa	
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	Se evidencia de el ciclo de menu tipo almuerzo en el comedor escolar	
21	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para insectos y roedores.	1	Dentro de la a-z se evidencia el programa de control de plagas	
22	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	Alimentos almacenados en condiciones optimas de calidad e inocuidad todos los días se realiza revision de las condiciones del producto por parte de la jefe de cocina	
23	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura de manera lineal y continua.	1	El personal manipulador cumple con el protocolo de buenas prácticas de mano factura	
24	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	Las manipulas del servicio incentivan a los beneficiarios al consumo de los alimentos preparados, así como promueven el consumo de agua	
25	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido.	1	El menú cumple con la temperatura solicitada	
26	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías	1	Se evidencia el diligenciamiento del formato de control de temperatura	
27	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	Se evidencia el diligenciamiento del formato de descomide el día 26 de febrero se registro un peso de 8kg	
28	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 realiza las hortalizas y frutas se desinfectan con sustancias autorizadas por las normas vigentes	
29	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	las carnes se encuentran en proceso de congelacion conservando la cadena de frio y permitiendo cumplir con los estandares de calidad e inocuidad exigidos por la normativa vigente y las condiciones establecidas en los lineamientos	
30	Los lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Lacteos y derivados se encuentran almacenado según lo establecido para cada producto	
31	Los tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez.	1	tuberculos, raices, platanos, verduras, hortalizas y frutas evidenciadas en codiciones optimas de calidad e inocuidad, almacenadas en canatillas sobre estibas	
32	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según lo establecido en los lineamientos.	1	Pulpa almacenada en un congelador dispuesto para ellos sin presencia de otros alimentos.	
33	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	Los huevos se encuentran en sus respectivas caja de carton	
Observaciones generales de la visita:				
Observaciones de quien recibe la visita:				

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:		FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:	
Nombre: David Sampa Gero	Documento: 1095829575	Nombre: Andres J. Jarama Perez	Documento: 1098244722
Cargo: Nutricionista PNE		Cargo: Manipuladora	
Nombre:		Nombre:	
Documento:		Documento:	

Fecha de Verificación:	27/02/2025	Hora Inicio:	8:00 p. m.	Hora Finalización:	1:00 p. m.	Operador:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE25	Grupo:	2	No. de Contrato:													
Institución Educativa:	INSTITUCION EDUCATIVA CENTRO RURAL EL PAULON					Supervisor Equipo Técnico - PAE:		Silvio Samper Osorio															
INSTRUMENTO DE MEDICIÓN																							
INSTRUMENTO USADO:		Balanza		MARCA:		TRITON		PRECISIÓN (g):		0,1													
No. MENÚ PROGRAMADO	9	No. MENÚ ENTREGADO	9	¿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?		☒													
VERIFICACIÓN DE GRAMAJES																							
NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)						
Componente	Alimento	M1	M2	M3	Peso esperado	C/NC	M1	M2	M3	Peso esperado	C/NC	M1	M2	M3	Peso esperado	C/NC	M1	M2	M3	Peso esperado			
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	AREPA DE MAIZ CON QUESO	60	62	63	40	C	81	83	80	60	C												
Fruta	PERA	137	131	137	120	C	190	192	129	120	C												
Bebida	CHOCOLATE CON LECHE	209cc	221cc	225cc	200cc	C	210CC	220CC	210CC	200CC	C												
CUMPLE		3					3																
NO CUMPLE																							
OBSERVACIONES GENERALES: Se realizó la atención del total de beneficiarios																							
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:						Andrés Juliana Jerez						SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:						Silvio Samper Osorio					
CARGO:						Planificadora						CARGO:						Nutricionista Dietista					
FIRMA:						Andrés Juliana Jerez						FIRMA:						[Firma]					

	ORDEN DE COMPRA			
	901.900.655 - 4			
	UT BUCARMANANGA NUTRIDA 25			
			No de Orden:	OCPSS12 - 6
PROVEEDOR:	COMERCIALIZADORA SS SANTANDER SAS	NIT:	901.898.646	
BODEGA:	BODEGA PAE BUCARAMANGA	FECHA EMISION:	26/03/2025	
DIR ENTREGA:	CALLE 28 No 14-58; Barrio Granada- B/manga	FECHA DE ENTREGA:	1/04/2025	
CONTACTO:	LADY DIAZ MARTINEZ	TELÉFONO:	3175720522	
PERIODO:	07/04/2025 - 10/04/2025	SEMANA:	12	
INFORMACIÓN DEL PEDIDO				
CANT.	DESCRIPCIÓN	PRESENTACION	VALOR UNIT	VALOR TOTAL
1334,08	PECHUGA	KILO	\$ 13.500	\$ 18.010.080
50	QUESO DOBLE CREMA	KILO	\$ 21.500	\$ 1.075.000
12	QUESO DOBLE CREMA	LIBRA	\$ 11.000	\$ 132.000
690	LECHE EN POLVO	380GR	\$ 7.000	\$ 4.830.000
			Subtotal	\$ 24.047.080
			Iva	
			Total	\$ 24.047.080
Observacion 1: El proveedor se encarga del transporte incluido los coteros				
Observacion 2: FAVOR COLOCAR COMO OBSERVACION SEMANA DE EJECUCION				
<p>NOTA 1: Se solicita enviar el muestreo microbiológico de liberación de los lote despachados y factura al correo comprasnutripae25@gmail.com</p> <p>NOTA 2: Se requiere que los productos cumplan con las especificaciones de calidad, pesaje, rotulado y tamaño que se solicita y que indica la respectiva etiqueta. Si el producto no cumple se realizara la respectiva devolución.</p> <p>NOTA 3: Favor entregar las referencias solicitadas, cualquier eventualidad por favor comunicarla previamente. En caso de presentarse variación en los productos solicitados, deben ser informados al día siguiente de realizado el pedido.</p> <p>NOTA 4: Se requiere que el proveedor realice reposición de PNC Producto No Conforme, por las diferentes averías que se pueda encontrar en el producto, en el término de 24 horas.</p> <p>LUGAR DE ENTREGA: Calle 28 No 24 - 58, Barrio Granada - Bucaramanga</p> <p>SOLICITADO POR: LADY DIAZ MARTINEZ - Jefe de Compras - Cel: 3175720522</p> <p>ENCARGADO DE RECIBIR: CESAR CARRILLO - Jefe de Bodega - Cel: 3182103140</p>				



Educación



INFORME No.2 FEBRERO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN: RACIÓN INDUSTRIALIZADA, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JOVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE". GRUPO 1

OBLIGACION SOCIAL No.40 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de comité de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento del PAE a las que sea convocado.

ANEXO No.51

- ✓ Actas de comité CAE, realizadas en la ejecución del mes de febrero de 2025.



DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA

BUCARAMANGA

ACTA DE REUNIÓN

Versión: 5.0

Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	28 /02/2025	Hora inicio: 6:30 a.m	Hora finalización:
Lugar	Sede B		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Conformar el comité CAE 2025 sede B POLITECNICO
DESARROLLO DE LA REUNIÓN	

1. Agenda de la reunión:

- Saludo de asistentes a cargo de la coordinadora Nubia Monsalve Velasco
- Presentación de integrantes del comité CAE
- Resolución Rectoral
- Lectura de funciones del comité CAE
- Proceso de focalización
- Seguimiento al complemento ración preparada in situ
- Cobertura
- Compromisos y recomendaciones

- Presentación de integrantes

Dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y su anexo técnico de participación ciudadana, el comité de alimentación escolar está conformado por:

- *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
- *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
- *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
- *El Personero estudiantil.*



- Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.

Por consiguiente, a continuación, se relacionan las personas que integran el comité CAE en la sede educativa.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Nubia Suarez	Madre Repr. Grado 3	3105717652	
Luisa Lagos	Madre Repr. Grado 2	3204857104	Luisalagos2501@gmail.com
Alejandra Jaimes	Madre Repr. Grado 5	3027191338	Alejandrajaimes@gmail.com
Alesca Escorcha Jaimes	Personerita	3027449651	Ale.escorcha@gmail.com
Celina Carrillo	Docente 4°	3158402502	celinacarrillo@hotmail.com
Leonardo Fabio Lozano Maldonado.	Supervisor PAE	3212575619	Leonardo.foz1999@gmail.com
Dayana Acuña	Manipuladora	3154033919	
Abraham Moises Silva Cadena	Repr. Grado 4	3203619933	
Nubia Monsalve Velasco (invitados)	Coordinadora	3163038636	Nubiamonsalve201214@gmail.com

- Lectura de resolución Rectoral No. 008 CAE
- Funciones del comité CAE:

La coordinadora informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

- Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
- Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE
BUCARAMANGA

ACTA DE REUNIÓN

Código: F-GSEP-4300-238 37-N01 01 F08

Versión: 6.0

Fecha de Aprobación: 20/10/2022

- institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
- Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
 - Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
 - Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
 - Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
 - Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
 - Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
 - Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
 - Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

Seguidamente se contextualiza el proceso de focalización que se realiza, dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria [...]. Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertas al 100%.
- Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de



ACTA DE REUNIÓN

discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de la oferta primaria, continuando con los grados superiores.

• **Cuarto** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Salsén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores, hasta cubrir el 100% de la oferta primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y verificado por parte de los IEC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero 28 2025	Abril de 2025	Junio de 2025	Agosto de 2025	Octubre de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

En el transcurso del año se hacen dos reuniones virtuales en donde se reúnen los actores del CAE además tener en cuenta las dos encuestas de satisfacción del CAE

Algunas veces se hace citación a la persona de la SEB encargada de hacer el seguimiento del PAE.

2. Temas a desarrollar: Análisis del proceso de entrega de la ración preparada insitu:

Se le pregunta a los estudiantes como les ha parecido las raciones entregadas:

La personera Alesca comenta que ha sido muy buena y nutritiva y que la porción la considera suficiente.

El estudiante Abraham le parece buena la porción de buen sabor, nutritiva y suficiente.

Con relación a la cobertura este año iniciamos con el refrigerio 39 refrigerios y en las siguiente semana se inició con el almuerzo con una cobertura de 80 y esta semana 52, se ha ido bajando por la falta de marcación y actualización del SIMAT se espera que en el mes de marzo la cobertura sea de más de 100 raciones.



SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL DE
BUCARAMANGA

ACTA DE REUNION

Código: F-GSEP-4355-235-17-MS-01-15A

Versión: 5.0

Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Las madres de familia comentan: La Sra. Alejandra manifiesta que no hay nada negativo, resalta la variedad que hay en la comida en cuanto a las verduras y ensaladas, claro que esto influyen en la casa, agrega que en noviembre se debe matricular a tiempo para que se atienda de forma oportuna la cobertura del complemento.

La docente Celina manifiesta que algunos no se comen todo el almuerzo se debe a que en casa no los enseñan a comer verduras, falta de hábitos alimenticios adecuados.

Leonardo afirma que lo que dice la profesora pasa en todas las sedes, los estudiantes no están acostumbrados a comer sano pues en casa no se les educa ni tienen hábitos saludables de alimentación, algunos no reciben el complemento pues no tienen la costumbre de comer alimentos saludables que sean los niños que realmente lo aproveche quien sea beneficiario.

La sra. Luisa comenta que a ella le paso que la enviaba mucha lonchera y por eso no se comian su ración completa.

La sra. Alejandra recomienda que en la reunión de padres de familia se haga énfasis en la comida saludable para los niños.

La sra. Nubia enfatiza en recomendar a los Padres de familia hacer la matricula a tiempo para que haya mayor cobertura al comienzo de año.

4 Conclusiones y recomendaciones: (En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)

Se manifiesta que se está conforme con los alimentos distribuidos hasta el momento y se espera que en el mes de marzo la cobertura se logre el 100 %.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.



SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE
BUCARAMANGA

Código: F-GSEP-4300-238 37-NO1 01 F08

Versión: 6.0

Fecha de Aprobación: 20/10/2022

ACTA DE REUNIÓN

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Nubia Suarez	Consejo de Padres	Repre. Padres de familia	3105717652	Nubia Suarez
Alejandra James	Consejo Padres	Repre. Padres de familia	3027191338	Alejandra James
Luisa Lagos	Consejo de Padres	Repre. Padres de familia	3204857104	Luisa Lagos
Alesca Escorcha	Consejo estudiantes	Personerita	3027449651	Alesca Escorcha
Abraham Moisés Silva	Consejo estudiante	Represen. Estudiante 4°		Abraham Moisés Silva Cadenas
Shanell Luciana Barrera Uribe	Consejo estudiante	Represen 5°		Shanell Luciana Barrera Uribe
Leonardo Fabio Lozano Maldonado	NUTRIPAE	Supervisor PAE	3212575619	Leonardo Lozano
Zareth Dayana Acuña	NUTRIPAE	Manipuladora	3154033919	Zareth Dayana Acuña
Celina Carrillo	Docente	Repre. Docentes	3158402502	Celina Carrillo
Nubia Monsalve Velasco	Colegio Politécnico	Coordinadora	3163038636	Nubia Monsalve V.

Firma: Nubia Monsalve Velasco

Redactada por: Nombre: Nubia Monsalve Velasco
Entidad-Cargo: Coordinadora sede B

Correo electrónico: nubiamonsalve201214



INSTITUCION EDUCATIVA POLITÉCNICO

RESOLUCIONES

DP 03-102
VERSIÓN: 01
FECHA: ENERO DE
2026
Página 1 de 1



RESOLUCIÓN RECTORAL No. 008 (Febrero 20 de 2025)

Por la cual se establecen los criterios de funcionamiento y conformación del CAE de las sedes educativas de la IE Politécnica

La Rectoría del Instituto Politécnico del municipio de Bucaramanga, en ejercicio de las facultades institucionales y legales contenidas por el Proyecto Educativo Institucional, las Leyes 115 de 1994, 715 de 2001, el Decreto 1075 de 2015, el Decreto 1278 de 2002, el Decreto 2277 de 1994, la Resolución No. 003842 del 18 de marzo de 2022 y demás normas concordantes vigentes y,

CONSIDERANDO:

1. Que es función del Rector, la administración del personal docente, directivo docente y administrativo de la Institución conforme a las normas vigentes.
2. Que la IE Politécnica la conforman cinco (5) sedes ubicadas en sectores geográficos distantes y con características propias.
3. Que el rector hace parte de los miembros del CAE con voz, pero sin voto.
4. Que el rector puede asignar otras funciones a los coordinadores, las cuales deben estar acordes con el cargo y en correspondencia con la normatividad vigente.

RESUELVE

1. Establecer un CAE por cada sede.
2. Delegar en el coordinador de cada sede, la representación del rector, en el comité CAE
3. Se autoriza para que los coordinadores firmen la remisión diaria y el registro de control diario de asistencia mensual durante la vigencia 2025.
4. En la Sede D podrá firmar una docente en caso de que no se encuentre la Coordinadora.

NOMBRE	CEDULA	SEDE
Carlos González	91.151.618	Sede A Jornada Mañana
Ana Dolores León Pinto	63.324.444	Sede A Jornada Tarde
Nubia Monsalve Velasco	63.343.750	Sede B y D
Docente Hermanita Gloria Stella Soto	63.445.786	Sede D
Lina Eugenia Mantilla Jaimes	63.445.177	Sede C
Gloria Casadiego Ardila	63.300.907	Sede E

5. El rector firmara el certificado de entrega de raciones a instituciones educativas una vez reciba el informe escrito del coordinador.

La presente Resolución Rectoral No.008, cobra vigencia legal y rige a partir de la presente fecha de publicación

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bucaramanga a los 20 días del mes de Febrero de 2025.

Mag. FLOR ALBA CASADIEGO ARDILA
Rectora

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

<Fecha	20 Febrero, 2025.	Hora inicio: 11:00am	Hora finalización:
Lugar	I.E. Café Madrid Sede A - Única		
Tema	Reunión de conformación de la institución. → CAE		

OBJETIVO	Realizar la reunión de conformación de la I.E. Café Madrid siguiendo los Parámetros del anexo técnico: Participación ciudadana en el PAE
----------	--

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza reunión de conformación CAE en la Institución Educativa Café Madrid. En este caso están presentes los integrantes del CAE, quienes realizan su presentación personal. A su vez la rectora lee el procedimiento de la conformación del comité, para dar inicio. Así como el funcionamiento y cronograma de la vigencia 2025 (reuniones de seguimiento).

La rectora menciona que la secretaria de educación a recibido de manera positiva la solicitud de ampliar la cobertura R.I. Hasta la fecha ha aumentado la cobertura y los estudiantes están satisfechos con la alimentación. Hasta la fecha hay 1.160 R.I. y se espera que la primera semana de marzo se logre distribuir 1.200 R.I. (esto según el supervisor de NutriPAE25).

Por parte la rectora se hará la solicitud formal a la secretaria de educación, directamente al programa PAE. Para solicitar 300 cupo más para la institución.

Compromisos:

- La secretaria de educación pide a la rectora enviar la solicitud vía correo electrónico para la ampliación de cobertura.
- Se le sugiere al operador hablar con el proveedor para que el pan sea más pequeño ampliando con su gromaje.

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4305-238-37-ND1 01 FON
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Andrea J Castañeda	SEB	Psicóloga	3135473292	Andrea C.
JANUARI RUIZ ALVARADO	Ses	Apoyo Técnico Social PMP	Januariarui@bucaramanga.gov.co	Januari Ruiz
JAZMIN GUA		Manipuladora	3133895048	Jazmin G
Diego Campos	Operador	Superuser	3232337273	Diego C
Juan Diego Posada		Estudiante	PosadaJ453@gmail.com	Juan D
Ada Convelo Ramirez	I. E. Cafré Madrid	Rectora	3157868735	Ada C Ramirez
Kely Johana Botello	I. E. María T. Social		3152171861	Kely Botello

Redactada por	Firma	Andrea Castañeda
	Nombre	Andrea J Castañeda Forno
	Entidad-Cargo	Psicóloga
	Correo electrónico	ajcastaneda@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web



	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	12-02-2025	Hora inicio: 7:00	Hora finalización: 8:00 a.m
Lugar			
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	CONFORMACIÓN DEL COMITÉ CAE
----------	-----------------------------

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

- Funciones del comité CAE
- Protocolo de suplencia, reubicación y repitencia
- Desistimientos

2. Toma de asistencia.

Dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y su anexo técnico de participación ciudadana, el comité de alimentación escolar está conformado por:

- Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.
- Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.
- Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).
- El Personero estudiantil.
- Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.

Por consiguiente, a continuación, se relacionan las personas que integran el comité CAE en la sede educativa.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Selenna Herrera Márquez	madre	3182911032	selennag1319@gmail.com
Eirkzon Johelber Hernández	Padre	3042035532	johelber.hernandez@gmail.com
Sirley Andrea Sinuco Flórez	madre	3155433888	sirley.sinuco@gmail.com
Claudia Esperanza Olarte	madre	3005750001	claudiadolarte43@gmail.com
Nevis Vertel Angarita	Docente	3187082118	nevis.vertelanguita@hotmail.com
Thomas Felipe Arcila Olarte	Estudiante Sede C		
Leonardo Fabio Lozano	Suplente PAE	321295619	utnutapae25@gmail.com
Maylon Johana García	Estudiante A	3144057993	
Esmeralda Suárez Gutiérrez	Madre	3161313762	Esmeralda02Suarez@gmail.com
Claudia Serrano	Coordinador	3508149997	d.claudia.serrano@bucaramanga.edu
Pedro Vicente Rueda			

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA		Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
			Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN		Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Funciones del comité CAE:

El rector informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

- Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
- Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
- Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
- Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
- Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
- Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
- Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
- Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
- Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
- Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

Seguidamente se contextualiza el proceso de focalización que se realiza, dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; (...). Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, las cuales deben ser cubiertos al 100%.
- Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (I) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (II) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (III) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 069 DEL 02 FEBRERO DE 2024

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2024:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero 2024	Abril de 2024	Junio de 2024	Agosto de 2024	Octubre de 2024

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Febrero 29 2024	Abril 30 de 2024	Junio 30 de 2024	Agosto 31 de 2024	Octubre 31 de 2024

3. Temas a desarrollar:

Se dialogó con los padres de familia sobre las funciones del comité CAE plasmadas en esta acta, De igual manera se dieron a conocer los protocolos de repitencia, suplencia y reubicación recibidos por parte del PAE, vía correo electrónico. El operador explica el tema.

4. Conclusiones y recomendaciones: (En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)

Se recomienda a los miembros del comité estar atentos a las citaciones a las reuniones cada dos meses y presentar sus sugerencias y recomendaciones.

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA		Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
			Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN		Fecha de Aprobación: 20/10/2022

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Nevis Vertel A	IEFco	Docente	nevisvertel@gmail.com	Nevis Vertel A
Leonardo Lora	nutripae	Superior	nutripae25@gmail.com	Leonardo Lora
Selenna Herrera M.		Madre	selenna1319@gmail.com	Selenna Herrera M.
Enkion J. Hernandez B	IEFPS	Padre	johelber.hernandez@gmail.com	Enkion J.
Claudia Olarte		Padre	claudiaolarte43@gmail.com	Claudia Olarte
Thomas Arcila		Estudiante	---	Thomas Arcila
Mayron Gutierrez		Estudiante	---	Mayron Gutierrez
Emeldita Suarez		Madre	Emelditasuarez@gmail.com	Emeldita Suarez
Claudia Serrano	FPPS	Coordinador	d.claudia.serrano@bucaramanga.edu.co	Claudia Serrano
Pedro V. Rojas		Padre	pedro.v.rojas@bucaramanga.edu.co	Pedro V. Rojas

Redactada por	Firma
	Nombre:
	Entidad-Cargo:
	Correo electrónico:

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

 <p>Alcaldía de Bucaramanga</p>	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01 F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha:	13 de febrero	Hora Inicio:	12:30	Hora finalización:	2:00
Lugar:	I.E. Andres Paez de Sotomayor.				
Tema:	Conformación comité CAE				

OBJETIVO:	Conformación comité PAE I.E. Andres Paez Sotomayor.
-----------	---

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

El 13 de febrero se realizó conformación CAE en la I.E. APDS en compañía del proveedor, 2 estudiantes de 5to grado, nutricionista y TS de SGB y 3 padres de familia y la manipulación, control estudiantil.

- Funciones del comité, un Nutriquer el operador.

- Funciones del comité.

- Meses públicos de como funciona el PAE, 2 veces al año.

- Titular de derecho, los estudiantes que tienen D. RI 406 copias.

- Objetivo permanencia del PAE, tienen 2 manipuladores 135 MT de 271 de cobertura IT.

- Las 3as. Sección Visites hasta el momento 2 visitas de supervisión, aspecto adecuado.

- Los estudiantes manifiestan que les ha ido bien con la alimentación reciben en los platos, buenos comentarios.

Presidente MARTHA AZZIAS 316244204, 3168985419

13 febrero

10 Abr. 1

12 Junio

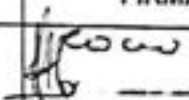
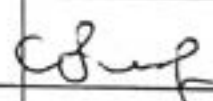
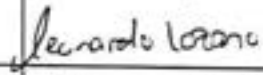
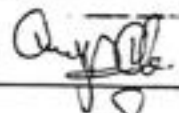
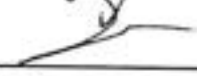
14 Agosto

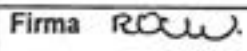
16 Octubre

Horario 12:30 Junio.

 Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238 37-N01 01 F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Beltz Espinoza Hery P. Sanchez Ramirez	SEB SEB	T.Social APOYO SUP.	310 2706429 3154152656	
Sandra J. Almeida	colegio	Madre	3128567605	
Leonardo Lozano	Unidad Educativa	Supervisor	3212575619	
Vanessa Rodriguez	colegio	Docente	vane.chiriviz9@gmail.com 3102509937	
Silvio Samper O.	SEB	Asesor Difusión	ssamper@bucaramanga.gov.co	
James Daniel M.M.	Andres Baez	Estudiante		James Daniel

Redactada por	Firma 
	Nombre Beltz Espinoza
	Entidad-Cargo T.Social
	Correo electrónico

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	ACTA DE REUNIÓN	Versión 001	Página 1 de 1
---	--	-----------------	-------------	---------------

Estamento: COMITÉ CAE				Consecutivo No:	01
Fecha:	26 de febrero de 2025	Lugar:	RECTORIA	Hora Inicio:	6:00 AM
				Hora Cierre:	7:00 AM

Asistentes	Ausentes
Mari Luz Castellanos- Repres. de Madre de familia Emanuel Granados Castellanos- Estudiante Beneficiario Omaira Gómez Quiñones Repres. Manipuladoras de alimentos Giorgy Rios Moreno- Comp técnico secretaria de Salud Yetty Sandoval- Representante de Madre familia Gerardo Andrés Barbosa Mendoza- Rector Leonardo Lozano- Representante del operador Candidatos a personería y contraloría	

Temas desarrollados
1. Saludo 2. Objetivo de la reunión. 3. Presentación de cada uno de los integrantes del CAE 4. Socialización de Circular 069 del 2024 de la SEB 5. Informe del programa en la institución 6. Cronograma de reuniones del CAE 7. Observaciones y recomendaciones frente al programa de alimentación escolar a la fecha 8. Varios y proposiciones.

Desarrollo

1. Saludo de Bienvenida

El rector saluda a los miembros del comité, agradece su presencia y la participación en estos espacios que mejoran los procesos dentro de la institución y en este caso del servicio de alimentación escolar.

2. Objetivo de la reunión

El rector informa que el objetivo de la reunión es Realizar la instalación formal del comité de alimentación escolar de la institución educativa San Francisco de Asís.

3. Presentación de los integrantes del CAE

Dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y su anexo técnico de participación ciudadana, el comité de alimentación escolar está conformado por:

- *Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.*
- *Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.*
- *Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).*
- *El Personero estudiantil.*
- *Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.*

Se presentan cada uno de los integrantes el CAE, quedando conformado de esta manera:

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Mari Luz Castellanos	R. Madre de	3186846047	maryluzcastellanosforero@gmail.com

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	ACTA DE REUNIÓN	Versión 001	Página 1 de 1

	familia		
Doris Alba Bermúdez	R. Docentes	3158635773	bdorisalba@gmail.com
Omaira Gómez Quiñones	R. Manipuladoras de alimentación	3183098361	gomezquinonesomaira@gmail.com
Emanuel Granados Castellanos	R. Estudiantes	No tiene	maryluzcastellanosforero@gmail.com
Gerardo Andrés Barbosa Mendoza	Rector	3012772475	iefranciscodeasis@bucaramanga.edu.co
Yetty Sandoval	R. Madre de familia	3172259256	Yetty.sandoval@gmail.com

*A la conformación del comité se invitaron al y la candidata a la personería estudiantil y contralores, dado que aun no se ha posesionado el gobierno escolar.

4. Normatividad para el funcionamiento del CAE

Se inicia dando a conocer que el objetivo principal del Programa de Alimentación Escolar (PAE) es *"Suministrar un complemento alimentarios que contribuya al acceso, la permanencia, la reducción del ausentismo y al bienestar en los establecimientos educativos durante el calendario escolar y en la jornada académica de los niños, niñas adolescentes y jóvenes registrados en la matrícula oficial desde el preescolar hasta la básica y media, fomentando hábitos alimentarios saludables y aportando al logro de trayectorias educativas completar con resultados de calidad"*

Reconociendo la importancia del PAE, se menciona que *"El Comité de Alimentación Escolar (CAE), previsto en la normatividad vigente por la UAyA para fomentar la participación ciudadana, el sentido de pertenencia y el control social durante la planeación y ejecución del PAE, que contribuye a optimizar su operatividad en procura de mejorar la atención de los NNAJ. Este ente debe ser conformado por la Institución Educativa; no obstante, si así lo considera la Entidad Territorial, los CAE se podrán conformar por sedes educativas de acuerdo a sus dinámicas propias"*

Funciones del CAE

- *Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la Institución Educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.*
- *Proponer al rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la ETC que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la Institución Educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.*
- *Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.*
- *Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por la ETC, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.*
- *Socializar los resultados de la gestión hecha por el comité a la comunidad educativa, a través de las mesas públicas que convoque la ETC, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.*
- *Reportar de manera inmediata a la ETC y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.*
- *Enviar a la ETC informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la asociación de padres de familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar*

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	ACTA DE REUNIÓN	Versión 001	Página 1 de 1

que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requieran acciones de mejora por parte del operador. La Entidad Territorial, dentro de los quince (15) días hábiles siguientes, deberá dar respuesta a las observaciones realizadas con ocasión a los informes de vigilancia comunitaria y control social del PAE presentados, guardando copia de dichos informes en el respectivo expediente que para el efecto asigne la entidad territorial.

- Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad Territorial al inicio y durante la operación del PAE.
- Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
- Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

Seguidamente se contextualiza el proceso de focalización que se realiza, dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria: (...). Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- **Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisben (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

5. Informe del programa de la institución

El rector les informa a los integrantes del CAE que este año tiene asignados 534 complementos, 300 en ración industrializada y 234 ración preparada en sitio-almuerzo. El operador es Unión Temporal Bucaramanga Nutripae 2025 y están asignados de acuerdo a los criterios de priorización, quedando distribuidos así:

- 100% preescolar, primero segundo y tercero en ración industrializada
- 100% cuarto, quinto, sexto y séptimo en ración preparada en sitio

Se está en proceso de reasignar los cupos y con ello incluir a estudiantes de secundaria que deben

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	ACTA DE REUNIÓN		
			Versión 001	Página 1 de 1

ser priorizados.

6. Cronograma de reuniones del CAE

Se establece el siguiente cronograma de reunión de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
26 de febrero 2025	23 abril de 2025	11 junio de 2025	21 agosto de 2025	27 octubre de 2025

7. Observaciones y recomendaciones frente al programa de alimentación escolar a la fecha

Los asistentes a la reunión realizan las siguientes observaciones y/o recomendaciones al desarrollo del PAE a la fecha:

- La minuta es adecuada, así como el servicio en general no presenta quejas ni dificultades.
- Mejorar el aseo antes de servir
- Desorden en la entrega y logística en la servida del almuerzo.
- Se hace la recomendación de disminuir la carga de carbohidratos en los refrigerios industrializados

8. Propositiones y varios

Es necesario el aumento de cobertura hasta completar el 100%, dado que las necesidades de la población son grandes. El CAE solicita el aumento cobertura para cubrir estudiantes de 8°, 9°, 10° y 11°.

Compromiso	Responsable	Fecha límite de entrega
Acompañamiento en la logística del almuerzo	Rector	Marzo de 2025
Dar informe de cuando se presente problemas con alimentos	Docentes	Durante el año
Hacer campañas de alimentación saludable	Rector	Marzo 2025

FIRMAS ASISTENTES

Nombre	Cargo	Firma
Gerardo Barbosa M	Rector	
Gloria Rios Moreno	Apoyo Técnico, SGB PAE	
Emanuel Granados	Estudiante	
Amaira Gámez	manipuladora	
Martha Castellanos	familia, madre	
Doris Alba Bermúdez J	docente	
Yelty C. Sanboval E.	Madre de Familia	
Daniel S. Quinchia S.	estudiante	
Diker M. Arias H.	estudiante	
Leonardo Letano	Spensor logístico	
Esneider Sosa B	estudiante	
Isabel Amara Diaz	Estudiante	
Edson Amara Pareda	estudiante	



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES

Resolución: 011634 de junio de 2004 -- DANE: 168001006265
RIT: 004-000076-6

ACTA DE REUNION

FF-ECE-09

Proceso: Administrativo

Código: Todas

Versión: 1.0

Febrero 27 2026

No debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Febrero 28 2026				

3. Tareas a desarrollar:

1. Bienvenida a los nuevos miembros del Comité e inicia la reunión.
2. Toma de asistencia y Verificación del Quórum.
Se toma la asistencia, se verifica el quórum e inicia la reunión.
3. Instalación comité CAE -2025

Se hace lectura de las indicaciones para la creación, conformación y seguimiento de los comités de alimentación escolar - CAE 2026.

Igual que en el año anterior se determina conformar un solo comité institucional en donde haya representatividad de todas las sedes, quedando conformado de la siguiente manera:

4. Compromisos por parte del operador:

No asistió

5. Conclusiones y recomendaciones:

1. Variar el producto lácteo y el panificado ya que este está duro, y traer más yogur, se quejan también de Panqué ya que es muy grumoso,
2. En relación con la fruta en primaria ha mejorado, pero piden que el durazno y el banano no estén tan verde



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES

Resolución: 01534 de junio de 2004 - DANE: 168001006205

NIT: 804-006675-5

FF-ECE-09

Proceso: Administrativo

Sede: Todas

ACTA DE REUNION

Versión: 1.0

Nombre	Cargo	Teléfono	FIRMA
Gladys Patricia Ardila A.	Directora	3016285562	
Carolina Rincón Jurado	Coordinadora	3177019937	Carolina Rincón
Alberto Cortés	Coordinador	3134759093	Alberto Cortés
Ciro Alfonso Rivera F.	Coordinador	3187886856	Ciro Alfonso Rivera
Loly Mercedes López	Madre de familia sede A	3183231553	Loly Mercedes López
Albany Patricia González Arcila	Madre de familia sede B	3112642515	Albany González
Diana Mayerli Flores Pabón	Madre de familia sede C	3241769741	Diana Flores
Yeinel Tatiana Santamaría	Madre de familia sede D	3158037836	Yeinel Santamaría
Laura Liliana Rangel	Madre de familia sede E	3174135283	Laura Rangel
Keilmar Loryannys Petit López	Beneficiaria del Programa sede A	3212120462	Loryannys
Aarón Sebastián González Arcila	Beneficiaria del Programa sede B	3112642515	Aarón Sebastián
Ian Josué Villamizar Flores	Beneficiaria del Programa sede C	3209638254	Ian Josué
Aylin Miranda Rodríguez F.	Beneficiaria del Programa Sede D	3244799122	Aylin Miranda
Yitzhak Uribe Rangel	Beneficiaria del Programa sede E	3174135283	Yitzhak Uribe
Laura del Socorro Serrano P.	Docente Bachillerato	3104914284	Laura del Socorro
Martha Zarith Guerra Pardo	Docente Sede B	3005875185	Martha Zarith
Esperanza Tayo Aguilar	Docente Sede C	3114402523	Esperanza Tayo
Martha Liliana Álvarez Niño	Docente Sede D	3163076656	Martha Álvarez
Olga Lucía Castro	Docente Sede E y F	315 7631888	Olga Lucía
Olelia Montero Ardila	Personal Manipulador	3188580952	Olelia Montero
Valentina Gutiérrez	Contralor	3158205431	Valentina G
Gabriela Soto	Beneficiaria del Programa sede A	3227998570	Gabriela Soto
Victoria Saray Sánchez García	Beneficiaria del Programa sede A	3204717550	Victoria Sánchez
Grider Mendoza	Madre de familia sede C	3158984165	Grider Mendoza
Jesús David Icaí Mendoza	Beneficiaria del Programa sede C	3158984165	Jesús Icaí
Daniela Torra	Madre de familia sede E	3112346569	Daniela Torra
Rosa Angelica Carvajal	Madre de familia sede F	3175919123	Angelica Diaz
Joseph Smit Amador Carvajal	Beneficiaria del Programa sede F	3175919123	Joseph Amador
Nubia Mora Vera	Madre de familia sede C	316561548	Nubia Mora Vera
Bekis rocia espinoza	Secretaria de Educación	3107706429	Bekis Rocio Espinoza
Janeth Trujillo	Secretaria de Educación	3123058877	Janeth Trujillo

Ahsley Melissa Valencia Beneficiaria Sede D 3158037836 Ahsley Melissa Valencia Santa

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

Redactada por	Firma
	Nombre:
	Entidad-Cargo:
	Correo electrónico:

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.



INSTITUCION EDUCATIVA LICEO PATRIA
ACTA DE REUNIÓN CAE



Fecha	Febrero 19 de 2025	Hora inicio: 9:30 a.m.	Hora finalización: 10:30 am
Lugar	Rectoría		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Verificar cobertura PAE en la IE Liceo Patria
----------	---

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:
 - Saludo
 - Comprobación del Quorum
 - Cobertura PAE 2025
 - Varios
2. Toma de asistencia.

NOMBRE	CARGO	AUSENTE
Arnulfo Antonio Carvajal Tarazona	Rector	
María Eugenia Rangel Estrada	Coordinadora	
Adriann Arturo Álvarez Aparicio	Representante de los estudiantes (E)	
Leonardo Fabio Lozano Maldonado	Supervisor UT NUTRIDA 2023	X
Laura Marcela Gutiérrez Rivera	Manipuladora	
Martha Lucia Villamizar Cote	Presidente Consejo Padres de Familia	
Jisel Yuliana Velasco cano	Madre de familia	
Jacobo Tarazona Duarte	Estudiante	

Proceso de focalización dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; (...). Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- **Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.



INSTITUCION EDUCATIVA LICEO PATRIA
ACTA DE REUNIÓN CAE



5. Conclusiones y recomendaciones: (En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)

Dialogo rector con la seh con respecto a la
regularidad de pautas / niños beneficiados.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Comunicación del rector con la secretaria de educación para regularizar # estudiantes beneficiados.	Rector	Tránsito 19-21 de febrero.

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Arnulfo Antonio Carvajal Tarazona	Rector	
María Eugenia Rangel Estrada	Coordinadora	
Adriann Arturo Álvarez Aparicio	Representante de los estudiantes (E)	
Leonardo Fabio Lozano Maldonado	Supervisor UT NUTRIDA 2023	
Laura Marcela Gutiérrez Rivera	Manipuladora	
Martha Lucia Villamizar Cote	Presidente Consejo Padres de Familia	
Jisel Yuliana Velasco cano	Madre de familia	
Jacobo Tarazona Duarte	Estudiante	

EDDY LIZETH LEON

SUPERVISORA DE CAMPO
OPERADOR NUTRIDA 2025.

Leidy Katherine Saavedra

Manipuladora

Deidy Saavedra

Redactada por	Firma
	Nombre: MARÍA EUGENIA RANGEL ESTRADA
	Entidad-Cargo: COORDINADORA
	Correo electrónico: maricerangela@hotmail.com

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-001.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	26 /02/2025	Hora inicio: 12:30 p.m.	Hora finalización: 1:40 p.m
Lugar	Sede D		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Conformar el comité CAE 2024 sede D
----------	-------------------------------------

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

- Saludo de asistentes a cargo de la coordinadora Nubia Monsalve Velasco
- Presentación de integrantes del comité CAE
- Lectura de funciones del comité CAE
- Proceso de focalización
- Seguimiento al Servicio de ración Industrializada
- Cobertura
- Compromisos y recomendaciones

2. Toma de asistencia.

Dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y su anexo técnico de participación ciudadana, el comité de alimentación escolar está conformado por:

- Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.
- Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.



ACTA DE REUNIÓN



- Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de los demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).
- El Personero estudiantil.
- Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.

Por consiguiente, a continuación, se relacionan las personas que integran el comité CAE en la sede educativa.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Laura Vanesa Amaris Reyes	Madre de familia 3-1	3128786933	lauritareyes1517@gmail.com
Sheyla Yeritza Jaimes	Madre de familia 5-1	3166679337	sheilayeritzaj@gmail.com
Shirley Vanesa Valencia	Estudiante 3-1	3128786933	
Briana Nicol Mendoza Galvis	Estudiante 5-1	3166679337	
Martha Bibiana Delgado	Docente preescolar	3005595615	bibideran@hotmail.com
Leonardo Fabio Lozano Maldonado.	Supervisor PAE	3212575619	Leonardo.loz1999@gmail.com
Yolimar Eloy	Manipuladora	3009770106	
Nubia Monsalve Velasco (invitados)	Coordinadora	3163038636	Nubiamonsalve201214@gmail.com

Funciones del comité CAE:

La coordinadora informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:



SECRETARÍA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE
BUCARAMANGA

ACTA DE REUNIÓN

Código: F (SAR) 4395 234 3/ 1051 01 F08

Versión: 8.0

Fecha de Aprobación: 20/10/2022

- a. Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual lo realizarán permanentemente acompañamiento.
- b. Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
- c. Determinar ajustes en las localizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la localización general realizada por la ETC.
- d. Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
- e. Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
- f. Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
- g. Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
- h. Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
- i. Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
- j. Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados



ACTA DE REUNIÓN

inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

Seguidamente se contextualiza el proceso de focalización que se realiza, dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria (...). Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- **Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza al nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Strata (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las EIC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (I) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (II) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (III) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarías a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 069 DEL 02 FEBRERO DE 2025

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2025:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero 26 2025	Abril de 2025	Junio de 2025	Agosto de 2025	Octubre de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

En el transcurso del año se hacen dos reuniones virtuales en donde se reúnen los actores del CAE además tener en cuenta las dos encuestas de satisfacción del CAE

Algunas veces se hace citación a la persona de la SEB encargada de hacer el seguimiento del PAE.

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Laura Vanesa Amaris Reyes	Consejo Padres	Repr Madre de familia	Lauritareyes1517@gmail.com	Laura Amaris
Sheyla Yeritza Jaimes	Consejo de Padre	Repre Madre de Familia	sheilayeritzaj@gmail.com	Sheila Jaimes
Shirley Vanesa Valencia Hernandez	estudiantes	Represen. Grado 3-1		Shirley
Briana Nicol Mendoza Jaimes	Estudiantes	Repre. Grado 5-1		Bryanna Mendoza
Martha Bibiana elgado	Docente	Docente	bibideran@ghotmail.com	Martha
Leonardo Fabio Lozano Maldonado.	NUTRIPAE	Supervisor PAE	Leonardo.lov1999@gmail.com	leonardo lozano.
Yolimar Eloy Guevara.	NUTRIPAE	Manipuladora		Yolimar Guevara
Nubia Monsalve Velasco	Colegio Politécnico	Coordinadora	Nubiamonsalve201214@gmail.com	Nubia Monsalve

Redactada por	Firma <i>Nubia Monsalve Velasco</i> Nombre: Nubia Monsalve Velasco Entidad-Cargo: Coordinadora sede D
---------------	---

	INSTITUCION EDUCATIVA POLITÉCNICO	DP-03-F02	
		VERSIÓN: 01	
	RESOLUCIONES	FECHA: ENERO DE 2016	
		Página 1 de 1	

**RESOLUCIÓN RECTORAL No. 008
(Febrero 20 de 2025)**

Por la cual se establecen los criterios de funcionamiento y conformación del CAE de las sedes educativas de la IE Politécnico

La Rectora del Instituto Politécnico del municipio de Bucaramanga, en ejercicio de las facultades institucionales y legales conferidas por el Proyecto Educativo Institucional, las Leyes 115 de 1994, 715 de 2001, el Decreto 1075 de 2015, el Decreto 1278 de 2002, el Decreto 2277 de 1994, la Resolución No. 003842 del 18 de marzo de 2022 y demás normas concordantes vigentes y,

CONSIDERANDO:

1. Que es función del Rector, la administración del personal docente, directivo docente y administrativo de la Institución conforme a las normas vigentes.
2. Que la IE Politécnico la conforman cinco (5) sedes ubicadas en sectores geográficos distantes y con características propias.
3. Que el rector hace parte de los miembros del CAE con voz, pero sin voto.
4. Que el rector puede asignar otras funciones a los coordinadores, las cuales deben estar acordes con el cargo y en correspondencia con la normatividad vigente.

RESUELVE

1. Establecer un CAE por cada sede.
2. Delegar en el coordinador de cada sede, la representación del rector, en el comité CAE
3. Se autoriza para que los coordinadores firmen la remisión diaria y el registro de control diario de asistencia mensual durante la vigencia 2025.
4. En la Sede D podrá firmar una docente en caso de que no se encuentre la Coordinadora.

NOMBRE	CEDULA	SEDE
Carlos González	91.151.618	Sede A Jornada Mañana
Ana Dolores León Pinto	63.324.444	Sede A Jornada Tarde
Nubia Monsalve Velasco	63.343.750	Sede B y D
Docente Hermanita Gloria Stella Soto	63.445.786	Sede D
Lina Eugenia Mantilla Jaimes	63.445.177	Sede C
Gloria Casadiego Ardila	63.300.907	Sede E

5. El rector firmara el certificado de entrega de raciones a instituciones educativas una vez reciba el informe escrito del coordinador.

La presente Resolución Rectoral No.008, cobra vigencia legal y rige a partir de la presente fecha de publicación.

COMUNÍQUESE Y CÚMPLASE

Dada en Bucaramanga a los 20 días del mes de Febrero de 2025.

Mag. FLOR ALBA CASADIEGO ARDILA
Rectora

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	Febrero 28 de 2025	Hora inicio: 11:15 A.M	Hora finalización:
Lugar	Sala de reuniones rectoría		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Conformar el comité de alimentación escolar para el año 2025 correspondiente a la sede A del Instituto Politécnico y revisar cobertura
----------	--

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

- Agenda de la reunión:
 - Saludo
 - Verificación de Quorum
 - Conformación y funciones del comité CAE
 - Informe del programa de Alimentación escolar (PAE) en la sede A
 - Varios
- Toma de asistencia. La coordinadora Ana Dolores León Pinto brinda un saludo especial a los integrantes de la reunión y agradece el tiempo y compromiso a estudiantes, padre de familia y docente por hacer parte de los comités que tiene la institución. Se revisa el número de asistentes y se avanza en la reunión. teniendo en cuenta la resolución de conformación del comité de alimentación escolar, se procede a recordar los integrantes del comité. Así:
- Dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y su anexo técnico de participación ciudadana, el comité de alimentación escolar está conformado por:
 - Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.
 - Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.
 - Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).
 - El Personero estudiantil.
 - Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.

Por consiguiente, a continuación, se relacionan las personas que integran el comité CAE en la sede educativa.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Flor Alba Casadiego Ardila	Rectora	3003682052	casadiego351@hotmail.com
Carlos González	Coordinador Sede A J. m	3115715592	2411carlosgonzalez@gmail.com
Ana Dolores León Pinto	Coordinadora sede A j. tarde	3125179512	analeonpinto25@gmail.com
Saira Rubina Jiménez	Representante de docentes	3183907009	jimenezbayonas@gmail.com
María Fernanda Hurtado	Representante de padres	3015813813	matehurtado88@gmail.com
Nelly Blanco	Representante de padres		
Leonardo Iozano	Supervisor PAE	3212575619	Nutripae25@gmail.com
Andrea Castañeda	Profesional SEB PAE		
Kelly Aguilar Moncada	Manipulador	3173425903	Kelym1205@gmail.com
Rafael Eduardo Montañez	Represent. Est. 10-5	3154547223	Eduardoyema2021@gmail.com
Sharith Yiseth Sánchez J.	Represent. Est. 11-1	3156268296	Yisethsanchez049@gmail.com

 Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

- Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
- Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
- Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
- Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
- Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
- Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
- Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
- Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
- Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
- Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

Posteriormente se contextualiza quienes tienen prioridad para recibir el beneficio teniendo en cuenta el proceso de focalización que se realiza, dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; (...). Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, las cuales deben ser cubiertos al 100%.
- Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Se programa las próximas reuniones de seguimiento CAE para la vigencia 2025, así:

Conformación CAE 2025	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero 28-2025	Abril 10 de 2025	Junio11 de 2025	Agosto12 de 2025	Octubre20 de 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Febrero 2025	Abril	Junio	Agosto	Octubre

4. INFORMACION DEL PROGRAMA DE ALIMENTACION PAE EN LA SEDE A

La coordinadora informa que este año se inicio la entrega de ración industrializada el 20 de enero con el 30% del total con el que terminamos el año anterior. Estamos hablando de 90 raciones (45 para la jornada de la mañana y 45 para la jornada de la tarde. En estos momentos estamos recibiendo 258 raciones, así: jornada de la mañana: 60 y Jornada de la tarde: 198. El coordinador Carlos informa que los estudiantes beneficiados son aquellos que tienen algún tipo de discapacidad.

Los estudiantes manifiestan que en general este año los alimentos han sido buenos, solo en una oportunidad el banano venia muy maduro. La señora Nelly Blanco manifiesta que la leche achocolatada si casi no gusta a su hija, pero lo que es la avena si ha venido observa que es más consistente. El supervisor del PAE Leonardo Lozano, nos recuerda que si algún producto no esta en buen estado de inmediato se debe reportar para el cambio.

El coordinador Carlos también informa que las entregas han llegado a tiempo. El supervisor del PAE informa que es la primera ruta en salir.

5. VARIOS.

La coordinadora Ana informa que ya casi tenemos la cobertura hasta 4 de primaria, nos falta llegar a 5 de primaria y también revisar la cobertura para los estudiantes de 10° y 11° que vienen al colegio 4 días en contra jornada. El supervisor Leonardo Lozano informa que lo primero que hay que hacer es marcar los estudiantes en el SIMAT. La coordinadora Ana refiere que para poder marcar los estudiantes se han presentado algunos inconvenientes y se requiere la presencia de la secretaria académica de la institución Angela quien nos manifiesta que cuando se van a marcar los estudiantes en el SIMAT, depende de la secretaria de la SEB, porque desde allá el funcionario debe darle los permisos para poder marcar y nos aclara que es lo que nos ha retrasado el proceso de focalización. La representante de la SEB Andrea Castañeda, toma nota para llevar la información a la dependencia.

Por último se lee la resolución rectoral No. 008, en la cual establece los criterios de funcionamiento y conformación del CAE de las sedes educativas de la IE Politécnico donde nos autoriza a los coordinadores firmar las remisiones diarias y el registro mensual durante la vigencia 2025.

Siendo las 12:05PM, se dio por terminada la reunión, con los siguientes compromisos

 Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Seguir revisando la viabilidad de la cobertura para todos los estudiantes de primaria y estudiantes de la media técnica del Instituto Politécnico sede A. Aparte de los estudiantes de inclusión y desplazados	Equipo PAE	Tan pronto sea posible

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRE	CARGO	TELÉFONO	FIRMA
Flor Alba Casadiego Ardila	Rectora	3003682052	No asistió
Carlos González	Coordinador Sede A J. m	3115715592	
Ana Dolores León Pinto	Coordinadora sede A j. tarde	3125179512	
Saira Rubina Jiménez	Representante de docentes	3183907009	
María Fernanda Hurtado	Representante de padres	3015813813	
Nelly Blanco	Representante de padres		
Leonardo lozano	Supervisor PAE	3212575619	
Andrea Castañeda	Profesional SEB PAE		
Kelly Aguilar Moncada	Manipulador	3173425903	
Rafael Eduardo Montañez	Representante. Est. 10-5	3154547223	
Sharith Yiseth Sanchez J.	Representante. Est. 11-1	3156268296	
Azly mariana montañez	Representante. Est. 11-1	3188484550	
Naiger Samuel Moreno R.	Representante. Est. 10-2	3041329386	

Redactada por	Firma
	Nombre: Ana Dolores León Pinto
	Entidad-Cargo: Coordinadora
	Correo electrónico: analeonpinto25@gmail.com

MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA		Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
			Versión: 5.0
	ACTA DE REUNIÓN		Fecha de Aprobación: 20/10/2022
Fecha	Febrero 26/25		Hora inicio: 12:00 m
Lugar	Sede C Instituto Politécnico		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Conformar al Comité del PAE para el año 2025
----------	--

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

- Saludo
- Presentación de los integrantes Verificación del Cuorum
- Conformación del comité.
- Funciones y compromisos
- Varios.

2. Toma de asistencia.

Dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y su anexo técnico de participación ciudadana, el comité de alimentación escolar está conformado por:

- Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.
- Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.
- Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).
- El Personero estudiantil.
- Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.

Por consiguiente, a continuación, se relacionan las personas que integran el comité CAE en la sede educativa.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Lina Eugenia Mantilla Jaramas	Coordinadora	3176679878	linamantilla.j@gmail.com
Yanis Quino Maldonado	Manipuladora	302541236	ymaldonado2@gmail.com
Leonardo Lora	Supervisor	3212575619	Nutricionista@gmail.com
María Delgado	Delgado Pacho	3239028059	marcela.luis@gmail.com
Nikolai Andrei Acuña	Manipuladora	3153873642	andrea19821@gmail.com
Dayana	Delgado Pacho	3238054319	dayana.dairis123@gmail.com
Kevin Alejandro	Estudiante		
Glenn Quintana Monsalve	Docente	3158632906	gilmont06@hotmail.com
Daisy Sarayá Simancas	Delgado Pacho	3118441695	Daisy.saraya18@gmail.com
José Samuel Alvarado	Docente	3043951315	josalvador.alvarado@gmail.com

Funciones del comité CAE:

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

El rector informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

- Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
- Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
- Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
- Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
- Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
- Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
- Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
- Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
- Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
- Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

Seguidamente se contextualiza el proceso de focalización que se realiza, dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; [...]. Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- **Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisben (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el



3. Temas a desarrollar:

La Srta. Coordinadora Lina Montillo presentó un cordial saludo a los asistentes y dio una efusiva bienvenida. Seguidamente, se conformó el Comité CAE en la Institución.

Se leyeron las funciones del Comité CAE por parte de la Señora Coordinadora, también dio el informe de la marcación de SIMA - PAE para lo cual se han presentado varias dificultades por falta de personal administrativo en la sede principal ya que solo hay una secretaria con todas las funciones administrativas; debido a esta situación no se ha podido hacer la marcación, se solicita asignar el personal idóneo para esa labor.

Se solicita tener en cuenta fechas especiales como día de la mujer, día del niño, del estudiante para entregar refrigerios especiales, también el día de la amistad.

4. Compromisos por parte del operador: (Enlistar los compromisos a los que llegó el operador con el fin de realizar seguimiento desde la supervisión para su cumplimiento)

- Cumplir con el contrato, promesas, personal, calidad de los productos.
- Cumplir con horarios de entrega.
- El señor supervisor se compromete. Llevar la recomendación de no asignar tantos productos dulces en cada refrigerio, porque se ha observado recarga de productos muy dulces por los estudiantes.

5. Conclusiones y recomendaciones: (En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)

.

- La coordinadora solicita aclarar los horarios de las manipuladoras tanto en la sede B como en el Colegio Francisco de Paula.
- La profesora Samora pregunta como se hace la entrega a partir del lunes de 3 de. que no tenemos vigilantes.
- La coordinadora propone llegar a las 12:00 m que ingresan los docentes para que reciban el correspondiente refrigerio.

Anexo 1:
Resolución Rectorial N° 008 (Febrero 20 de 2025.)



SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE
BUCARAMANGA

Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08

Versión: 6.0

ACTA DE REUNIÓN

Fecha de Aprobación: 20/10/2022

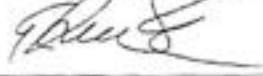
COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Dr. Samuel Alvarado	Nutrición Sede C	Alcalde	edomino.saman@guayaquil	Dr. Samuel Alvarado
Lopez Dayana	Politécnico Sede C	Padre	dayana.davis123@gmail.com	
Daisy Sanabria	Politécnico Sede C	Padre	DeisySoraya15@gmail.com	
Wilkoll Aurora	Politécnico Sede C	mampaladra	andrea.gj@gmail.com	andrea acuña
María Delgado	Sede C	Padre	varela.luis@gmail.com	María Delgado
Leonardo Lozano	Nutrición Sede C	Supervisor	nutri.pae25@gmail.com	Leonardo Lozano
Zoraris Zaira	Politécnico Sede C	mampaladra	Sorayma.lonardo2@gmail.com	Zoraris Zaira

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA		Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08	
			Versión: 6.0	
	ACTA DE REUNIÓN		Fecha de Aprobación: 20/10/2022	

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Lina Espinoza Hoyos	Politécnico	Coordinadora	lina.mantillaj@gmail.com	
Diego Quintana	Politécnico	Docente	gilmirto06@hotmail.com	

Redactada por	Firma
	Nombre:
	Entidad-Cargo:
	Correo electrónico:

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-05EP-4300-238.37-101.01.F08	
		Versión: 6.0	
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022	
Fecha	Febrero 27 de 2025	Hora Inicio: 7:20 am	Hora finalización: 8:30 am
Lugar	I. E. POLITECNICO. SEDE E, SANTA ANA CALLE 64 - 10 - 40		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Conformar el Comité de alimentación Escolar CAE, de la sede E de la I.E. Politécnico como órgano garante del buen funcionamiento del PAE en la sede
----------	---

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Agenda de la reunión:

- Saludo de bienvenida
- Verificación de quórum
- Lectura de Resolución Rectoral
- Conformación y Funciones del Comité de Alimentación Escolar CAE
- Informe del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la sede E de la I.E. Politécnico
- Varios

La Coordinadora agradece la asistencia a los presentes, les da la bienvenida y solicita la presentación de cada uno de ellos.

2. Se observa la asistencia de todos los convocados y se procede a dar inicio a la reunión por cumplimiento de quórum para deliberar

3. La coordinadora hace lectura de la Resolución rectoral 008 de 2025 donde se establecen los criterios de funcionamiento y conformación del CAE de las sedes de la I.E. Politécnico y delega a la coordinadora Gloria Casadiego Ardila para representar a la Rectora en el CAE, para firmar las remisiones diarias, el registro de control diario de asistencia mensual durante la vigencia 2025.

4. Dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y su anexo técnico de participación ciudadana, el comité de alimentación escolar de la sede E de la I.E. Politécnico el CAE está conformado por:

- Coordinadora de la sede
- Un (1) representante de los docentes.
- Padre de familia o acudiente seleccionados por los padres de familia, como representante de grupo.
- Un (1) representante del personal manipulador de alimentos
- Dos (2) niñas, niños beneficiarios del Programa que cursen quinto grado y sean representantes de curso.

Por consiguiente, a continuación, se relacionan las personas que integran el comité CAE en la sede educativa.

Nombre	Cargo	Teléfono
Gloria Casadiego Ardila	Coordinadora	3178029503
Diana Marcela Oyuela	Docente 5-2	3165430311
María Isabel Carreño	Acudiente	3156309128
María Elena Sierra	Acudiente	3229830909
Stella Díaz Parra	Manipuladora	3004631876
Isabella Araque Tarazona	Beneficiaria	
Alex Santiago Ramírez	Beneficiario	

Funciones del comité CAE: La Coordinadora da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE:

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-001.01.F08
		Versión: 8.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

- o Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
- o Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
- o Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
- o Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
- o Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
- o Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
- o Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
- o Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
- o Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
- o Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

Seguidamente se contextualiza el proceso de focalización que se realiza, dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria: (...). Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar el nivel preescolar que debe ser cubiertos al 100%.
- **Segundo:** Priorizar estudiantes víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria.
- **Tercero:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinado por el grupo de Sisben (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria.

La Coordinadora informa a los presentes que en la actualidad la sede está recibiendo 137 Raciones Industrializadas: 106 en la mañana y 31 en la tarde, explica que por limitación de personal administrativo (solo hay un administrativo) la focalización de beneficiarios del programa ha sido muy limitada a esto se suma que las actualizaciones de listado del SIMAT tienen un retraso de 15 días con respecto al momento de la focalización en dicha plataforma, manifiesta que los coordinadores han colaborado con mantener la plataforma institucional al día, pero a pesar de ello no se ha podido solucionar esta falencia

Se recuerda que el comité se reunirá cada dos meses a partir de su conformación, se sugieren las

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

siguientes fechas:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
Febrero 27	Abril 29	Junio 16	Agosto 28	Octubre 28

Se recuerda que las actas se enviarán a la SEB y a la UT NUTRIPAE2025, y se guardará copia en la carpeta de la manipuladora.

En el comité se tratarán los siguientes temas referentes al PAE:

- Seguimiento:
- Felicitación:
- Informe de la ejecución:
- Cobertura
- Calidad de complementos
- Horario y cumplimiento en las entregas
- Novedades
- Reportes de la supervisión y auditorías del PAE
- Compromisos por parte del operador

5. Informe del Programa de Alimentación Escolar (PAE) en la sede E de la I.E. Politécnico:

La manipuladora informa que en la auditoría que atendió recibió la puntuación de 100% de cumplimiento.

Se continuará con los horarios establecidos el año anterior para la entrega de RI:

Mañana: 8:30 a 9:30. a.m.

Tarde: 1:30 pm a 2:30 p.m.

La madre de familia considera que el PAE es una gran ayuda para muchos niños de la sede, considera que se debería tener en cuenta el gusto y preferencia de los niños al definir los menús diarios, la coordinadora recuerda que estos son elaborados por profesionales en nutrición y dietética y por lo tanto están balanceados y son saludables.

Los estudiantes manifiestan que a los niños les gustaría recibir más fruta, es decir con mayor frecuencia en la semana y que algunas veces estas vienen muy maduras o maltratadas, se les explica que a veces puede pasar por la misma naturaleza de la fruta pero que cuando esto suceda la manipuladora se las cambia siempre y cuando esté realmente maltratada. De igual manera alimentos que se vean o su sabor sea desagradable.

Refieren acudientes y niños que a veces el PAE trae mucho dulce.

Informan que al inicio de las entregas trajeron panes muy grandes y no agradables para los niños.

6. Propositiones y varios:

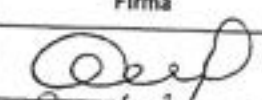
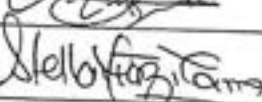
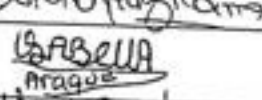
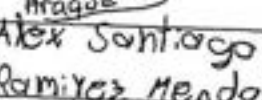
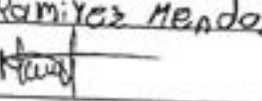
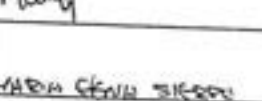
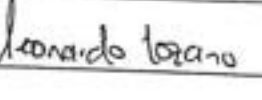
Se sugiere entregar a los niños servilletas para colocar la fruta ya que por la falta de la bolsa, muchos de ellos la colocan en el piso.

Siendo las 8:30 a.m. se da por terminada la reunión

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
Enviar copia del acta a la SEB y a la UT	Coordinadora	Marzo 3 de 2025
Mantener informado al comité de cualquier novedad	Comité CAE	Vigencia 2025

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-401.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

Nombres y Apellidos	Entidad	Cargo	No. Celular	Firma
Gloria Casadiego Ardila	I. E. Politécnico	Coordinadora	3178029503	
Diana Marcela Oyuela	I. E. Politécnico	Docente 5-2	3165430311	
Stella Díaz Parra	UT Bucaramanga Nutrida 2023	Manipuladora de alimentos	3004631876	
Isabella Araque Tarazona	I. E. Politécnico	Beneficiario		
Alex Santiago Ramirez Mendoza	I. E. Politécnico	Beneficiario		
Maria Isabel Carreño	I. E. Politécnico	Madre de familia	3156309128	
Maria Elena Sierra	I.E. Politecnico	Madre de familia	3229830909	
INVITADOS				
Leonardo Lozano	UT NUTRIPAE 2025	Supervisor	321575619	

Redactada por	Nombre: GLORIA CASADIEGO ARDILA Entidad-Cargo: I.E. Politécnico, Coordinadora Correo electrónico: gloriacasadiego@gmail.com
---------------	---



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES

Resolución: 01534 de junio de 2004 – DANE: 168001006205
NIT: 804-006675-5

FF-ECE-09

Proceso: Administrativo

Sede: Todas

Versión: 1.0

ACTA DE REUNION

Fecha	Febrero 27 de 2025	Hora inicio: 6:30 a.m.	Hora finalización:
Lugar	Rectoría		
Tema	ACTA DE CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE 2025		

OBJETIVO	Crear el comité de alimentación escolar Cae de la Institución Educativa Oriente Miraflores para la vigencia 2025.
----------	---

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

1. Bienvenida de la Señora Rectora
2. Toma de asistencia y Verificación del Quórum.
3. Instalación comité CAE 2025
4. Lectura de las indicaciones de la Secretaría de educación para la creación, conformación y seguimiento de los comités CAE 2025
5. Conformación del comité CAE 2025 institucional.
6. Varios

2. Toma de asistencia.

Dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y su anexo técnico de participación ciudadana, el comité de alimentación escolar está conformado por:

- Tres (3) padres de familia por establecimiento educativo, más un (1) padre de familia adicional en representación de las sedes diferentes a la principal y con 100 o más estudiantes, y otro padre de familia del conjunto de las sedes que tienen menos de 100 estudiantes, todos ellos seleccionados por los padres de familia.
- Un (1) representante del personal manipulador de alimentos que sea preferiblemente padre de familia o acudiente de la Institución Educativa.
- Un (1) representante de los docentes por la sede principal y uno más por el conjunto de las demás sedes del establecimiento educativo (seleccionado por los docentes del establecimiento educativo).
- El Personero estudiantil.
- Dos (2) niñas, niños, adolescentes o jóvenes beneficiarios del Programa que cursen entre sexto y décimo grado y sean representantes de curso o grado. Estos serán escogidos en reunión de los representantes de cada curso o grado. El establecimiento educativo generará las condiciones para esta oportuna designación en el primer bimestre.

Por consiguiente, a continuación, se relacionan las personas que integran el comité CAE en la sede educativa.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Gladys Patricia Ardila A.	Rectora	3016285562	d.gladys.ardila@bucaramanga.edu.co
Carolina Rincón Jurado	Coordinadora	3177019937	carolina.rincon@ieom.edu.co
Alberto Cortés	Coordinador	3134759093	coordinacion@ieom.edu.co
Ciro Alfonso Rivera F.	Coordinador	3187886856	Ciro.rivera@ieom.edu.co
Loly Mercedes López	Madre de familia sede A	3183231553	No asiste
Albany Patricia González Arcila	Madre de familia sede B	3112642515	si
Diana Mayerli Flórez Pabón	Madre de familia sede C	3241769741	SI
Yeinel Tatiana Santamaría	Madre de familia sede D	3158037836	SI
Laura Liliana Rangel	Madre de familia sede E	3174135283	SI
Keilimar Loryannys Petit López	Beneficiaria del Programa sede A	3212120462	No asiste



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES

Resolución: 01534 de junio de 2004 – DANE: 168001006205
NIT: 804-006675-5

FF-ECE-09

Proceso: Administrativo

Sede: Todas

Versión: 1.0

ACTA DE REUNION

Aarón Sebastián González Arcila	Beneficiaria del Programa sede B	3112642515	si
Ian Josué Villamizar Flórez	Beneficiaria del Programa sede C	3209638254	No asiste
Aylin Miranda Rodríguez F.	Beneficiaria del Programa Sede D	3244799122	si
Yitzhak Uribe Rangel	Beneficiaria del Programa sede E	3174135283	No asiste
Laura del Socorro Serrano P.	Docente Bachillerato	3104914284	laura.serrano@ieom.edu.co
Martha Zarith Guerra Pardo	Docente Sede B	3005875185	martha.guerra@ieom.edu.co
Esperanza Tayo Aguilar	Docente Sede C	3114402523	esperanza.tayo@ieom.edu.co
Martha Liliana Álvarez Niño	Docente Sede D	3163076656	martha.alvarez@ieom.edu.co
Olga Lucía Castro	Docente Sede E y F	315 7631888	olga.castro@ieom.edu.co
Ofelia Montero Ardila	Personal Manipulador	3188580952	ofeliamontero08@gmail.com
	Personero		
Valentina Gutiérrez	Contralor	3158205431	
Gabriela soto	Beneficiaria del Programa sede A	3227998570	
Victoria Saray Sánchez García	Beneficiaria del Programa sede A	3204717550	
Gríde Mendoza	Madre de familia sede C	3158984165	
Jesús David leal Mendoza	Beneficiaria del Programa sede C	3158984165	
Daniela Torra	Madre de familia sede E	3112346569	
Rosa Angelica Carvajal	Madre de familia sede F	3175919123	
Josef Smit Amador Carvajal	Beneficiaria del Programa sede F	3175919123	
Nubia Mora Vera	Madre de familia sede C	316561548	
Belkis rocia espinosa	Secretaria de Educación	3107706429	
Janeth Trujillo	Secretaria de Educación	3123058877	

Funciones del comité CAE:

La rectora informa o da a conocer las funciones de los integrantes del comité CAE, los cuales se relacionan:

- Hacer seguimiento para el adecuado funcionamiento del Programa de Alimentación Escolar en la institución educativa, al cual le realizarán permanente acompañamiento.
- Proponer al Rector acciones de mejora interna, así como presentar propuestas para que sean transmitidas al operador o a la Entidad Territorial que permitan el mejoramiento de la operatividad del PAE en la institución educativa y socializarlas en espacios con la comunidad educativa, mínimo dos (2) veces durante el calendario académico.
- Determinar ajustes en las focalizaciones individuales partiendo de la asignación de cupos dada al establecimiento educativo en la focalización general realizada por la ETC.
- Realizar seguimiento a los planes de mejora establecidos por las Entidades Territoriales, con el fin de garantizar la adecuada prestación del servicio de alimentación escolar.
- Socializar los resultados de la gestión hecha por el Comité a la comunidad educativa, a través de las Mesas Públicas que convoque la Entidad Territorial, de acuerdo con el procedimiento establecido por esta.
- Reportar de manera inmediata a la Entidad contratante y al operador cualquier preocupación o irregularidad en la prestación del servicio de alimentación escolar, a través de los medios y sistemas dispuestos para tal fin.
- Enviar a la Entidad Territorial informe bimestral consolidado de vigilancia, el cual deberá ser remitido



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES

Resolución: 01534 de junio de 2004 – DANE: 168001006205
NIT: 804-006675-5

FF-ECE-09

Proceso: Administrativo

Sede: Todas

Versión: 1.0

ACTA DE REUNION

- de manera escrita, máximo a los siete (7) días hábiles siguientes a la finalización de cada bimestre, acción que debe estar articulada con la Asociación de Padres de Familia, incluyendo evidencias de incumplimientos, de ser detectados, y planteando las acciones de mejora que sean requeridas al operador con respecto a la ejecución del PAE; en caso de ser advertidas irregularidades en la respectiva ejecución, estas deberán constatarse en dicho informe, el cual deberá contener como mínimo la descripción de las circunstancias de modo, tiempo y lugar que configuren la situación o tipifiquen algún tipo de conducta, observación o presunta irregularidad en la implementación del Programa y las fuentes de información o mecanismos de verificación empleados para constatarla. En caso de no recibir informe bimestral dentro de los plazos establecidos, la Entidad Territorial asumirá que no se presentaron incumplimientos o novedades que requirieran acciones de mejora por parte del operador.
- Participar de las capacitaciones a las que se le convoque referentes a la operación del PAE, que incluye las jornadas de inducción o reinducción a los CAE, las que deberá realizar la Entidad territorial al inicio y durante la operación del PAE.
 - Gestionar con los padres de familia de las diferentes sedes educativas la conveniencia de ayudar en el proceso de vigilancia en sus sedes y comunicar al CAE.
 - Establecer los criterios a implementar para evitar pérdida de alimentos y consumo de excedentes por los estudiantes con mayor necesidad. Cuando existe un excedente permanente de raciones asignadas, debe ser informado por el establecimiento educativo para ajustar el número de complementos asignados. De la misma manera, la ETC, con su equipo técnico al encontrar un número de beneficiarios reportados inferior al número de complementos asignados, debe hacer el ajuste y reportar al establecimiento educativo para conocimiento del Rector y el CAE.

Seguidamente se contextualiza el proceso de focalización que se realiza, dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria; (...). Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- Segundo:** Para las demás jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (más del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, víctima del conflicto armado o en condición de discapacidad. En estas sedes, se deben priorizar progresivamente los grados inferiores, hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de las ETC, los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genera faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameritan ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAT, en la estrategia correspondiente al Programa.

CRONOGRAMA DE REUNIONES CAE SEGÚN CIRCULAR 069 DEL 02 FEBRERO DE 2024

Cronograma de reunión de conformación y reuniones de seguimiento CAE vigencia 2024:

Conformación CAE 2024	Primera Reunión Seguimiento CAE	Segunda Reunión Seguimiento CAE	Tercera Reunión Seguimiento CAE	Cuarta Reunión Seguimiento CAE
--------------------------	--	--	---------------------------------------	--------------------------------------



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES

Resolución: 01534 de junio de 2004 – DANE: 168001006205
NIT: 804-006675-5

FF-ECE-09

Proceso: Administrativo

Sede: Todas

ACTA DE REUNION

Versión: 1.0

Febrero 27 2025

Se debe tener en cuenta que el Comité tendrá mínimo una (1) reunión cada dos (2) meses.

Fecha límite de envío de actas de reunión CAE a la Secretaría de Educación

Conformación CAE 2024	Primera reunión seguimiento CAE	Segunda reunión seguimiento CAE	Tercera reunión seguimiento CAE	Cuarta reunión seguimiento CAE
Febrero 28 2025				

3. Temas a desarrollar:

1. Bienvenida a los nuevos miembros del Comité e inicia la reunión.
2. **Toma de asistencia y Verificación del Quórum.**
Se toma la asistencia, se verifica el quorum e inicia la reunión.
3. **Instalación comité CAE -2025**

Se hace lectura de las indicaciones para la creación, conformación y seguimiento de los comités de alimentación escolar – CAE 2025.

Igual que en el año anterior se determina conformar un solo comité institucional en donde haya representatividad de todas las sedes, quedando conformado de la siguiente manera:

4. Compromisos por parte del operador:

No asistió

5. Conclusiones y recomendaciones:

1. Variar el producto lácteo y el panificado ya que este está duro, y traer más yogur, se quejan también de Panqué ya que es muy grumoso,
2. En relación con la fruta en primaria ha mejorado, pero piden que el durazno y el banano no estén tan verde



INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES

Resolución: 01534 de junio de 2004 - DANE: 168001006205
NIT: 804-006675-5

FF-ECE-09

Proceso: Administrativo

Sede: Todas

Versión: 1.0

ACTA DE REUNION

Nombre	Cargo	Teléfono	FIRMA
Gladys Patricia Ardila A.	Rectora	3016285562	
Carolina Rincón Jurado	Coordinadora	3177019937	Carolina Rincón
Alberto Cortés	Coordinador	3134759093	Alberto Cortés
Ciro Alfonso Rivera F.	Coordinador	3187886856	Ciro Alfonso Rivera
Loly Mercedes López	Madre de familia sede A	3183231553	Loly Mercedes López
Albany Patricia González Arcila	Madre de familia sede B	3112642515	Albany Patricia González
Diana Mayerli Flórez Pabón	Madre de familia sede C	3241769741	Diana Flórez
Yinel Tatiana Santamaría	Madre de familia sede D	3158037836	Yinel Santamaría
Laura Liliana Rangel	Madre de familia sede E	3174135283	Laura Rangel
Keilimar Loryannys Petit López	Beneficiaria del Programa sede A	3212120462	Loryannys
Aarón Sebastián González Arcila	Beneficiaria del Programa sede B	3112642515	Aarón Sebastián
Ián Josué Villamizar Flórez	Beneficiaria del Programa sede C	3209638254	Diana Flórez
Aylin Miranda Rodríguez F.	Beneficiaria del Programa Sede D	3244799122	
Yitzhak Uribe Rangel	Beneficiaria del Programa sede E	3174135283	
Laura del Socorro Serrano P.	Docente Bachillerato	3104914284	Laura Serrano
Martha Zarith Guerra Pardo	Docente Sede B	3005875185	Martha Zarith
Esperanza Tayo Aguilar	Docente Sede C	3114402523	Esperanza Tayo
Martha Liliana Álvarez Niño	Docente Sede D	3163076656	Martha Álvarez
Olga Lucía Castro	Docente Sede E y F	315 7631888	Olga Lucía
Ofelia Montero Ardila	Personal Manipulador	3188580952	Ofelia Montero
Valentina Gutiérrez	Contralor	3158205431	Valentina G.
Gabriela soto	Beneficiaria del Programa sede A	3227998570	Gabriela soto
Victoria Saray Sánchez García	Beneficiaria del Programa sede A	3204717550	Victoria Sánchez
Gríde Mendoza	Madre de familia sede C	3158984165	Gríde Mendoza
Jesús David leal Mendoza	Beneficiaria del Programa sede C	3158984165	Jesús leal
Daniela Torra	Madre de familia sede E	3112346569	
Rosa Angelica Carvajal	Madre de familia sede F	3175919123	Angelica Diaz
Joseph Smit Amador Carvajal	Beneficiaria del Programa sede F	3175919123	Joseph Amador
Nubia Mora Vera	Madre de familia sede C	316561548	Nubia Mora Vera
Belkis rocia espinoza	Secretaria de Educación	3107706429	Belkis Rocio Espinoza
Janeth Trujillo	Secretaria de Educación	3123058877	Janeth Trujillo

Ahsley Melissa Valencia Beneficiaria Sede D 3158037836 Ahsley melissa valencia ante
rte

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

Redactada por	Firma
	Nombre:
	Entidad-Cargo:
	Correo electrónico:

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.



ACTA GENERAL

FECHA: Febrero 28 de 2025		LUGAR: Oficina Dirección CEREP
HORA INICIO: 11:45 am.		HORA FINALIZACIÓN: 12:45 pm.
INSTANCIA DE PARTICIPACIÓN: (Elegir o seleccionar una o varias opciones, según la necesidad)		
Consejo Directivo	Consejo Académico	Comité Calidad
Comité CAE ☒ X	Comité de Convivencia	Comité Sem Cerepaulista
Comité Editorial	Jornada Pedagógica	Reunión Padres Familia
Acto Cultural	Otro	
TEMA CENTRAL DE LA REUNIÓN: CONFORMACIÓN DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR- CAE 2025		

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo y Bienvenida
2. Reflexión inicial a cargo del Director de la Institución.
3. Presentación de los integrantes y conformación del Comité 2025.
4. Explicación de las funciones del Comité 2025.
5. Definición del cronograma de reuniones 2025.
6. Varios.
7. Marcha final y firma del acta.

DESARROLLO DEL ORDEN DEL DÍA

1. El Director del Centro Educativo Rural El Paulón, Mg. Leonardo Palomino Santos, da la bienvenida a los asistentes, expresando su sincero agradecimiento por su participación en este importante Comité Institucional. A continuación, presenta el ORDEN DEL DÍA.
2. A continuación, se socializa el Programa de Alimentación Escolar (PAE) como una estrategia clave para favorecer la permanencia de los estudiantes en el sistema educativo. Se resalta que, para muchos niños, esta es la única fuente de alimentación balanceada, lo que evidencia la necesidad de garantizar un servicio con altos estándares de calidad. De igual manera, se menciona que, según la Resolución 335 de 2021, se
Licencia de funcionamiento según Acuerdo 030 del 08 de junio de 1993 - NIT. 804006430-8 - DANE 26800-100-4380
Finca Los Sitios, Sector La Torre, Vereda El Paulón. - elrepaulon@bucaramanga.edu.co -
Bucaramanga, Colombia.