UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 18

15

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO	CÓDIGO	HVE-1
		VERSIÓN	1
		FECHA	27/10/25

MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Oriente Miraflores	SEDE:	C
NOMBRE DEL EQUIPO	Congelador N° 2	FECHA DE ENTREGA	09/05/2025

CARACTERISTICAS GENERALES	
TIPO	Congelador
MARCA	Haceb
MODELO	001
SERIAL	001
CAPACIDAD	

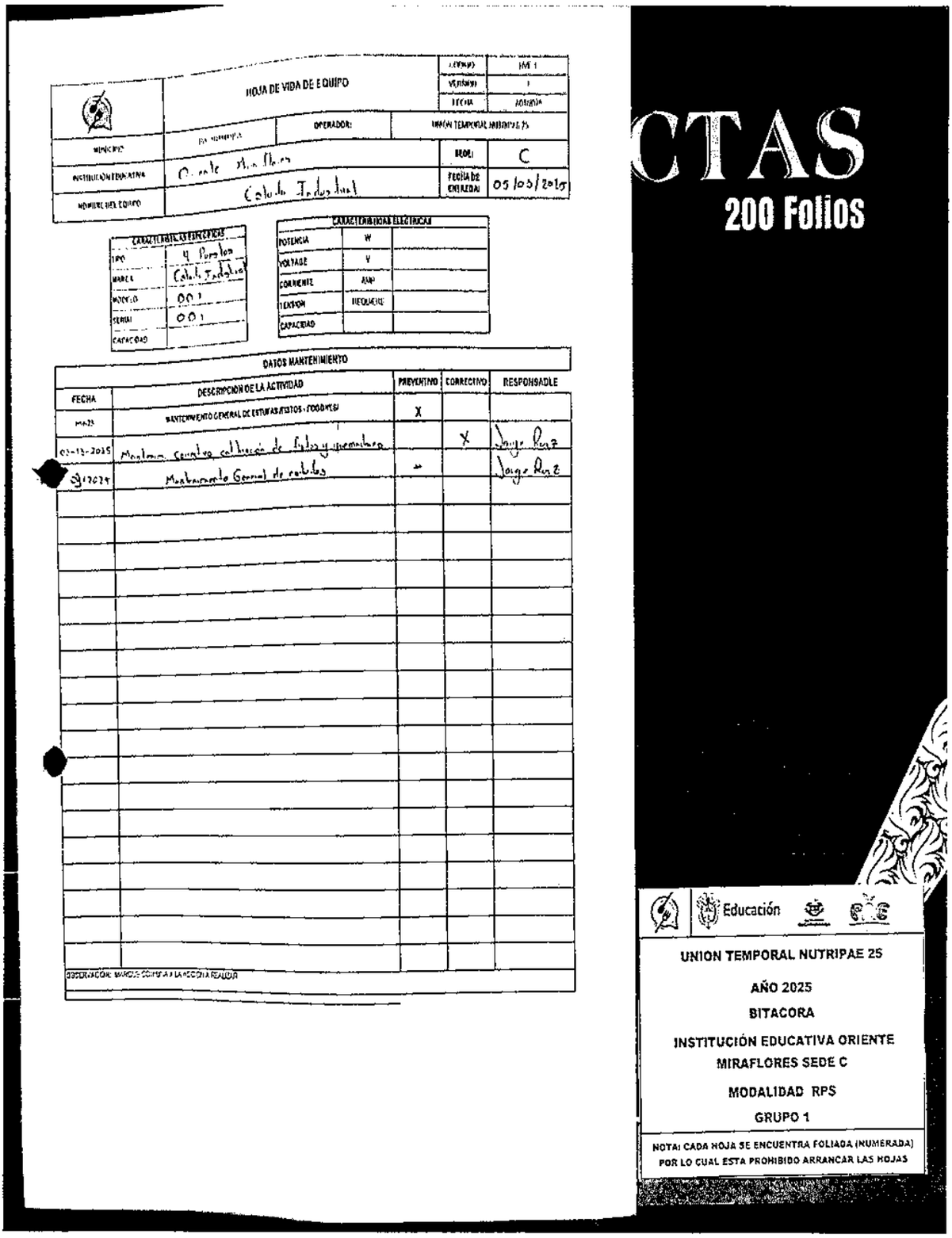
CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	
VOLTAGE	V	
CORRIENTE	AMP	
TENSION	REQUERIDE	
CAPACIDAD		

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
01-10-2025	MANTENIMIENTO GENERAL DE CONGELADORES Y TEMPERATURA	X		
27/10/25	Mantenimiento General de Congeladores	X		Jorge Ruiz

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 18



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

CÓDIGO			FM-1
VERSIÓN			1
FECHA			20/12/24
MUNICIPIO	[illegible]	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Oriente Mis Flores	SEDE:	C
NOMBRE DEL EQUIPO	Cocina Industrial	FECHA DE ENTREGA:	05/03/2025

CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	4 Puestos
MARCA	Cocina Industrial
MODELO	001
SERIAL	001
CAPACIDAD	

CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	
VOLTAGE	V	
CORRIENTE	AMP	
TEXTION	RECIBIENTE	
CAPACIDAD		

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCIÓN DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
MAR	MANTENIMIENTO GENERAL DE ESTUFAS/FOGONES	X		
01-12-2025	Mantenimiento correctivo calibración de fuegos y quemadores		X	Jorge Ruiz
3/12/24	Mantenimiento General de estufas	"		Jorge Ruiz

OBSERVACIONES: MARCAR CONFORME A LA ACCIÓN REALIZADA

CTAS

200 Folios

Educación

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

AÑO 2025

BITACORA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES SEDE C

MODALIDAD RPS

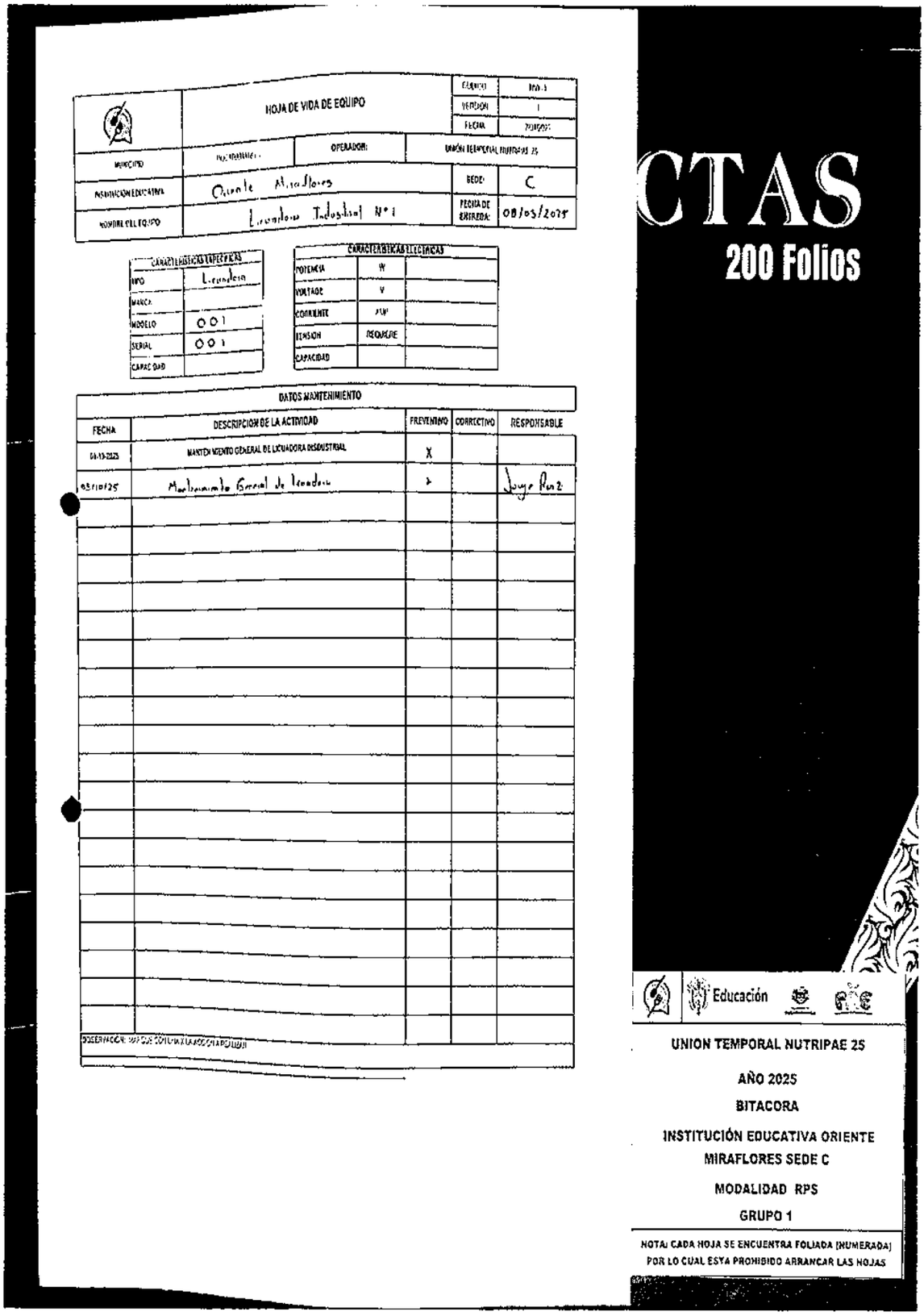
GRUPO 1

NOTA: CADA HOJA SE ENCUENTRA FOLIADA (NUMERADA) POR LO CUAL ESTA PROHIBIDO ARRANCAR LAS HOJAS

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 18



HOJA DE VIDA DE EQUIPO

MUNICIPIO	[illegible]	OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	Oriente Miraflores	SEDE:	C
NOMBRE DEL EQUIPO	Licuadora Industrial N°1	FECHA DE ENTREGA:	08/03/2025

CARACTERÍSTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	Licuadora
MARCA	
MODELO	001
SERIAL	001
CAPACIDAD	

CARACTERÍSTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	
VOLTAJE	V	
CORRIENTE	AMP	
TENSION	REGULAR	
CAPACIDAD		

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
04-13-2025	MANTENIMIENTO GENERAL DE LICUADORA INDUSTRIAL	X		
05/10/25	Mantenimiento General de licuadora	X		Jorge Ruiz

OBSERVACION: [illegible]

CTAS

200 Folios

Educación

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

AÑO 2025

BITACORA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES SEDE C

MODALIDAD RPS

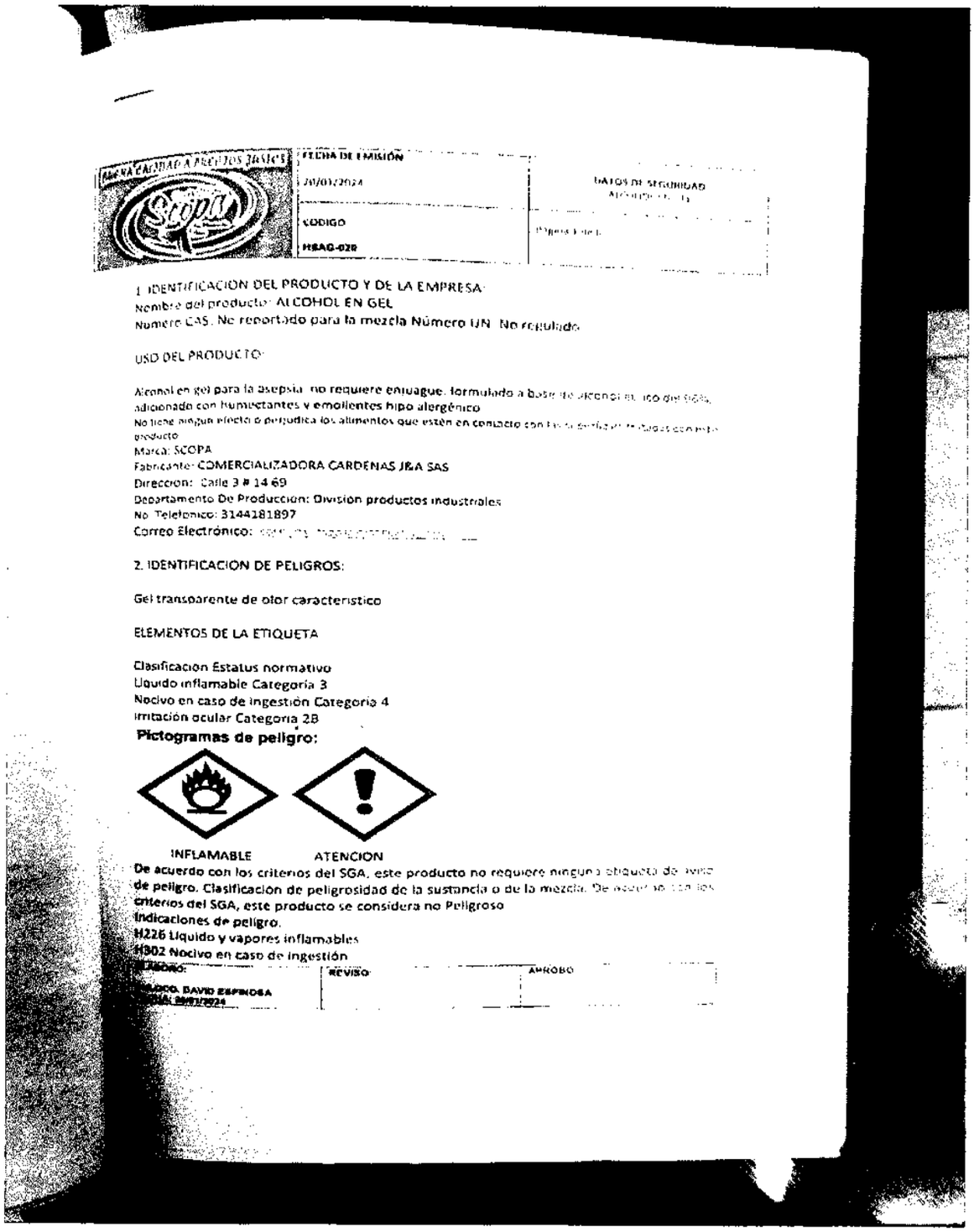
GRUPO 1

NOTA: CADA HOJA SE ENCUENTRA FOLIADA [NUMERADA] POR LO CUAL ESTA PROHIBIDO ARRANCAR LAS HOJAS

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 18



MÁS CALIDAD A PRECIOS JUSTOS Scopa	FECHA DE EMISIÓN 20/01/2024	DATOS DE SEGURIDAD
	CODIGO HSAG-028	

1. IDENTIFICACION DEL PRODUCTO Y DE LA EMPRESA:
Nombre del producto: ALCOHOL EN GEL
Numero CAS: No reportado para la mezcla Número UN: No regulado

USO DEL PRODUCTO:

Alcohol en gel para la asepsia no requiere enjuague. formulado a base de alcohol el 1co del 60%, adicionado con humectantes y emolientes hipo alergénico
No tiene ningún efecto o perjudica los alimentos que estén en contacto con [illegible] producto
Marca: SCOPA
Fabricante: COMERCIALIZADORA CARDENAS J&A SAS
Direccion: Calle 3 # 14 69
Departamento De Produccion: Division productos industriales
No Telefonico: 3144181897
Correo Electrónico: [illegible]

2. IDENTIFICACION DE PELIGROS:

Gel transparente de olor caracteristico

ELEMENTOS DE LA ETIQUETA

Clasificacion Estatus normativo
Liquido inflamable Categoria 3
Nocivo en caso de ingestión Categoria 4
Irritación ocular Categoria 2B
Pictogramas de peligro:

INFLAMABLE ATENCION

De acuerdo con los criterios del SGA, este producto no requiere ninguna etiqueta de aviso de peligro. Clasificacion de peligrosidad de la sustancia o de la mezcla. De acuerdo con los criterios del SGA, este producto se considera no Peligroso
Indicaciones de peligro.
H226 Liquido y vapores inflamables
H302 Nocivo en caso de ingestión

ELABORO:	REVISO:	APROBO
BLOCO. DAVID ESPINOSA [illegible] 20/01/2024		

E-mail: nutripae25@gmail.com

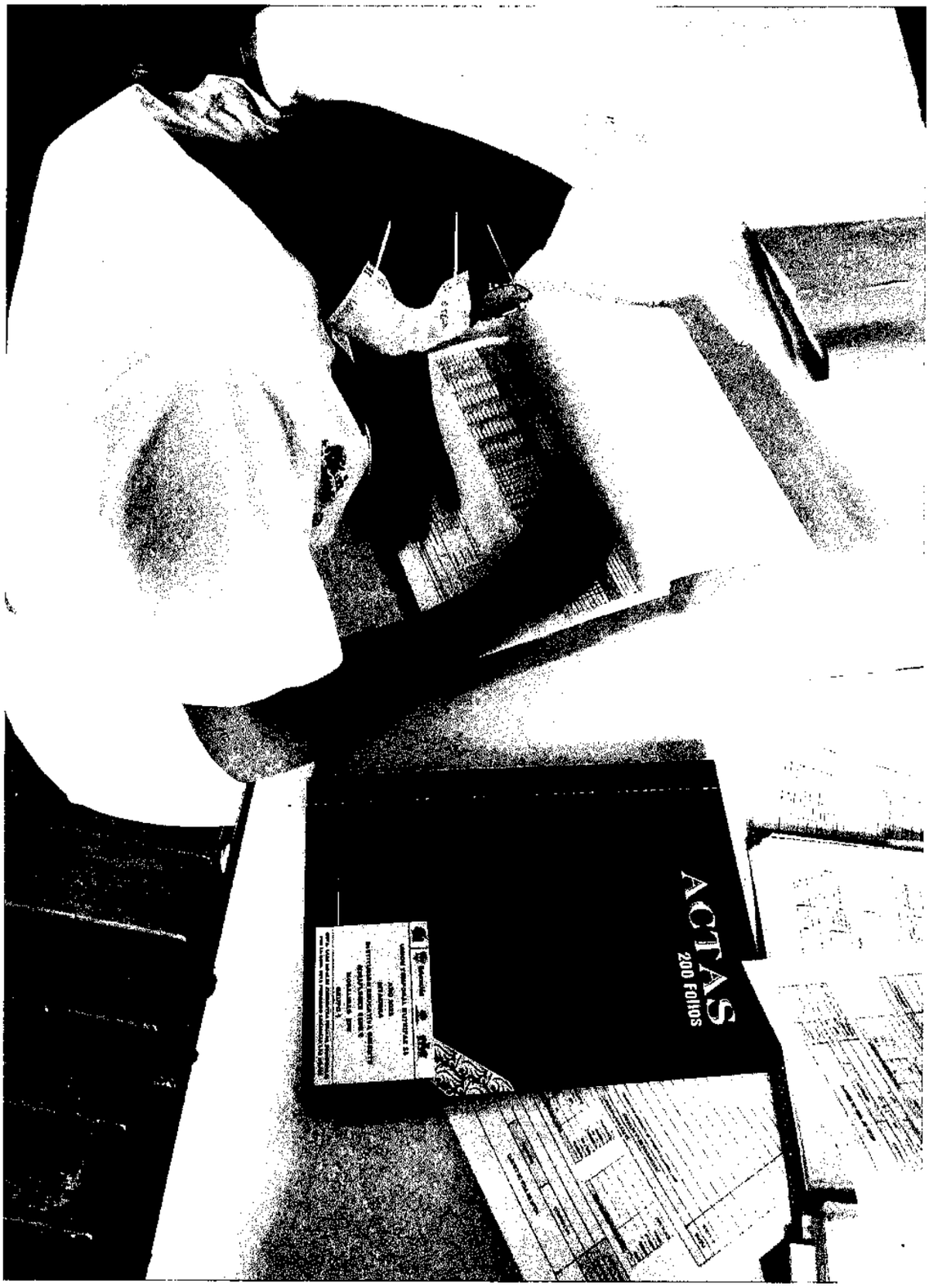
Educación

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 19



E-mail: nutripae25@gmail.com

20206

Educación

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 19

	FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN			Versión 1 02/01/2023
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25			
	FECHA: 19/03/2025		TIPO DE CAPACITACION	
LUGAR:	IE Oriente Miraflores sede C		CAPACITACION:	
EXPOSITOR:	Jason López		REFUERZO:	X
			PLAN DE MEJORA:	
			OTRA:	
			Nota: Marcar con una X, según el tipo de capacitación	
TEMAS:	Diligenciamiento diario de toma de temperaturas de equipos de refrigeración y congelación de sede educativa. Diligenciamiento diario planillas asistencia. Diligenciamiento diario de toma de temperaturas alimentos preparados en sede educativa			

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	ANDREA DIAZ	1098734227	Manipuladora	I. E. Miraflores C	ANDREA DIAZ
2	Odilia Cruz	37841432	Manipuladora	I. E. Miraflores C	Odilia Cruz
3	Karen Perez	1005328699	manipuladora	IE miraflores	Karen Perez
4	Ana Lucia Parada	36457338	manipuladora	IE miraflores	Ana Lucia Parada
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Jason López			
PROFESION/CARGO:	N Supervisor			
FIRMA EXPOSITOR:				

INFORME No.3 MARZO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN 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

Semana No.9 (correspondiente del 17 al 21 de marzo de 2025)

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

Gmail UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

6 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 26 de marzo de 2025, 8:00
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, scsamper@bucaramanga.gov.co, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 25 de marzo 2025

Señores
UT. NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar en documento Excel adjunto, el detallado de hallazgos correspondiente a las visitas realizadas por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 17 al 21 de marzo 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite los registros de las visitas realizadas.
Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

Se adjunta vinculo en el cual se encuentra disponible el acta de visitas para su descarga

https://drive.google.com/drive/folders/101BhHr2brMwtbx0PgeQZ5KtT3hBYZvdF?usp=sharing

Cordialmente

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó: Ing. Fernando Matallana - Líder Técnico
Proyectó: Ing. Layniker Ortiz - Líder Técnico
Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Apoyo Técnico
Proyectó: ND. Silvio Samper - Apoyo Técnico
Proyectó: Ing Yeimi Orozco - Apoyo Técnico

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." "Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
135K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> mar, 25 mar, 16:22 (hace 13 días)
para PAE

Doctora;

ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato 276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: RESPUESTA HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

Cordial saludo;

Por medio de la presente y a fin de dar cumplimiento en la entrega total de los documentos y/o soportes como planes de mejora implementados por el operador Unio 25 Grupo 1 a los hallazgos presentados en las visitas por el Equipo de Supervisión PAE en Semana de 17 a 21 de Marzo 2025. Se envía malla de hallazgo con plan de word con soportes.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

[El texto citado está oculto]
—
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

20209

2 adjuntos

PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
139K

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 17 A 21 DE MARZO 2025.docx
24309K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 22 de abril de 2025, 11:05
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Dando alcance a correo que antecede envio documento word con soportes convertido a formato PDF para su descarga.

Gracias

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 17 A 21 DE MARZO 2025.pdf
[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
139K

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 17 A 21 DE MARZO 2025.docx
24309K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@t

Bucaramanga, abril 22 de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 17 a

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(9 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(9 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó: Ing. Fernando Matallana – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: lunes, 7 de abril de 2025 1:20 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y p la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al mar página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las nor extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibid tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Forwarded message ----------
De: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Date: lun, 7 abr 2025 a la(s) 12:34 p.m.
Subject: Re: HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

para PAE

[El texto citado está oculto]

[El texto citado está oculto]

[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

Proyectó: Ing. Fernando Matallana - Líder Técnico

Proyectó: Ing. Layniker Ortiz - Líder Técnico

Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Apoyo Técnico

Proyectó: ND. Silvio Samper - Apoyo Técnico

Proyectó: Ing Yeimi Orozco - Apoyo Técnico

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dan decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al mar página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con l extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido l tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

--

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Coordinación General

¡Error! Nombre de archivo no especificado.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser cor derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." "Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."
[El texto citado está oculto]

PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
140K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 30 de abril de 2025, 14:43
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora;

ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato 276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

. unto: **RESPUESTA HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 SEGUNDA REVISION - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1**

Cordial saludo;

Por medio de la presente y a fin de dar cumplimiento en la entrega total de los documentos y/o soportes como planes de mejora implementados por el operador Union Temporal Nutripae 25 Grupo 1 a los hallazgos presentados en las visitas por el Equipo de Supervisión PAE en Semana de 17 a 21 de Marzo 2025 para segunda revision

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 17 A 21 DE MARZO 2025.docx
[El texto citado está oculto]

[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT NUTRIPAE25 SEGUNDA REVISION.xlsx
140K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 2 de mayo de 2025, 11:43
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, mayo 02 de 2025

Señores

U.T NUTRIPAE 25

Operador grupo 1

Cordial saludo,

Por medio del presente, se confirma la revisión de la subsanación de los hallazgos reportados por el equipo técnico de supervisión del PAE durante la semana del 17 al 21 de marzo de 2025 reportados en las instituciones:

- I.E Vijagual Sede E
- I.E Las Américas Nivel 1
- I.E San Francisco de Asís
- I.E Francisco de Paula Santander Sede C
- I.E La Malaña Sede B
- I.E Las Américas Nivel 2
- I.E Vijagual Sede G
-

Los soportes presentados son consistentes y soportan la subsanación de los hallazgos evidenciados, por lo que se emite concepto de cierre para los hallazgos evidenciados en las visitas técnicas de supervisión en la semana evaluada.

2022

Adjunto se envía documento en formato Excel con la relación de hallazgos, la trazabilidad de la revisión y el concepto de cierre el cual debe ser incluido en el informe de obligaciones del mes correspondiente.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Ing. Fernando Matallana - Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: miércoles, 30 de abril de 2025 3:34 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca ra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el edimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

——— Forwarded message ---------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Date: mié, 30 abr 2025 a la(s) 2:43 p.m.
Subject: Re: HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora;

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de contrato 276 de 2024

Alcaldía Bucaramanga

Bucaramanga (Santander)

Aten: Equipo PAE Bucaramanga

Asunto: RESPUESTA HALLAZGOS SEMANA DEL 17 AL 21 MARZO 2025 SEGUNDA REVISION - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

Cordial saludo;

Por medio de la presente y a fin de dar cumplimiento en la entrega total de los documentos y/o soportes como planes de mejora implementados por el operador Union Temporal Nutripae 25 Grupo 1 a los hallazgos presentados en las visitas por el Equipo de Supervisión PAE en Semana de 17 a 21 de Marzo 2025 para segunda revision

. Se envía malla de hallazgo con plan de mejora, documento word con soportes.

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 17 A 21 DE MARZO 2025.docx¡Error! Nombre de archivo no especificado.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

El mar, 22 abr 2025 a las 11:50, PAE Bucaramanga (<pae@bucaramanga.edu.co>) escribió:

Bucaramanga, abril 22 de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 17 al 21 de marzo de 2025.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(9 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(9 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

.l: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

PROYECCION HALLAZGOS DEL 17 AL 21 MARZO - UT NUTRIPAE25 SEGUNDA REVISION.xlsx
140K

Educación Alfa Aprender

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 26
SEMANA DE SUPERVISIÓN	SEMANA DEL 17 AL 21 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. RURAL VIJAGUAL	SEDE E	17/03/2025	98,30%	XCELENTE	4.19. Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar,los angeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el area de preparacion de alimentos)	En la entrada principal de la cocina área preparación de alimentos la reja metálica NO presenta malla, angeo, (se requiere pronta instalación y evitar contaminación por entrada de moscas) la puerta principal requiere en la parte inferior caucho protector (se están ingresando arañas a la cocina preparación de alimentos	Se realizo instalacion de malla y microporoso en sede educativa para evitar ingreso de plagas	ANEXO 1. REGISTRO FOTOGRAFICO INSTALACION DE MALLA Y CAUCHO PROTECTOR EN PUERTA DE SEDE EDUCATIVA	Se evidencia soporte de instalación de protección entre piso y puerta e instalación de malla en rejs de acceso al restaurante escolar	[redacted]				

Educación Aprender PAE

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RESPONSABLE PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

[redacted]
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 18
[redacted]
SEMANA DEL 07 AL 11 DE MARZO 2022

INSTITUCIÓN EDUCATIVA / SEDE EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	JORNADA ATENDIDA	PORCENTAJE ESTAR (%)	CALIFICACIÓN CUANTITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO DE ACUERDO CRITERIOS DE CALIDAD DEL SUMINISTRO	OBSERVACIONES ITEMS QUE NO CUMPLIERON	PLAN DE MEJORAMIENTO O CORRECTIVOS APLICADOS (Relacionar las acciones de la Operadora para cada uno de los ítems que no cumplieron)	EVIDENCIA (Relacionar el documento que sirve de soporte y anexar soporte a la carpeta)	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Unidad Territorial)	GRADO DEL HALLAZGO	PLAN DE MEJORAMIENTO A CONTINGENCIAS APLICADOS (Relacionar las acciones de la Operadora para cada uno de los ítems que no cumplieron)	EVIDENCIA (Relacionar el documento que sirve de soporte y anexar soporte a la carpeta)	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR LA OPERADORA (Realizado por la Unidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	1.1. Se evidencia constancia de la formación del (la) manipulador(a) de alimentos. Aplica para nuevos ingresos.	[redacted]	Se realiza entrega de certificado de manipulación de alimentos a la sede educativa	ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRAFICO FORMATO DE ENTREGA DE CERTIFICADOS ACTUALIZADOS Y SEDE EDUCATIVA - FORMATO DE CONTROL DE PLAGAS DILIGENCIADO	Se evidencia soporte de control de plagas en la sede educativa con fecha no correspondiente	[redacted]				
	1.2 El manipulador de alimentos cumple con la higiene personal, cumple con el uso de dotación completa, limpia y adecuada, cumple con el lavado de manos, no consume alimentos, no fuma, no masca chicle, no escupe, no utiliza accesorios.	[redacted]	Se realiza seguimiento a dotación de parte del manipulador de alimentos por parte del auxiliar administrativo de la sede educativa	ANEXO 3. REGISTRO FOTOGRAFICO PERSONAL MANIPULADOR CON DOTACION Y ESQUEMA VACUNACION ACTUALIZADO	Se evidencia personal manipulador de alimentos con dotación completa	[redacted]				
	1.3 La preparación del personal debe ser realizada en condiciones higiénicas, limpias y adecuadas, debe asegurar que los procedimientos, equipos y materiales que entran en contacto con los alimentos no sean fuente de contaminación	[redacted]	Se realiza inducción de capacitación en buenas prácticas de manufactura y personal manipulador de alimentos	ANEXO 4. FORMATO DE CAPACITACION - ASISTIO FOTOGRAFICO PERSONAL MANIPULADOR CON SUS GORRAS	Ellos hacen mal proceso en el uso de redes de protección al personal manipulador que presenta el halazgo	[redacted]	Se realiza entrega de capacitaciones realizadas. Programa de Manufactura y personal manipulador de alimentos	ANEXO 8. FORMATO REGISTRO LIBRO DE REGISTRO CAPACITACIÓN DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Se asigna registro de acciones de mejora con el personal manipulador de alimentos de la sede educativa	[redacted]
	1.4 El manipulador cumple con las buenas prácticas de manufactura establecidas en la norma Decreto 3075 de 1997 y demás normas vigentes para la manipulación de alimentos.	Deposito de la sede educativa sin ventilación natural, con luz artificial, sin piso antideslizante	Se realiza entrega de elementos de bioseguridad a los todos adultos	ANEXO 5. REGISTRO FOTOGRAFICO PAPEL HIGIENICO ENTREGADO A SEDE EDUCATIVA	Soporte no enviado de registro de entrega de insumos de limpieza y desinfección	[redacted]	Se realiza entrega de formato de entrega de insumos de aseo de sede educativa.	ANEXO 9. REGISTRO FOTOGRAFICO ENTREGA DE ASEO DE SEDE EDUCATIVA	Se asigna registro de entrega de insumos de aseo de sede educativa	[redacted]
	1.5 Se garantiza la limpieza y desinfección adecuada de las instalaciones, equipos, utensilios, superficies en contacto con alimentos, así como de los procedimientos para la limpieza y desinfección, de acuerdo con la naturaleza de la actividad y el riesgo asociado. [Registrar hasta 5 ítems de mayor incidencia] Nota: Si no se cuenta con el concepto sanitario de la sede educativa, el ítem no aplica y se debe registrar en el acta de visita. Si el concepto sanitario del proveedor, no cumple con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013 se debe registrar en el acta de visita.	No hay concepto sanitario de la cocina de la sede	Se realiza entrega de concepto de bioseguridad a sede educativa	ANEXO 6. REGISTRO FOTOGRAFICO CERTIFICADO DE LAVADO DE TANQUE EN SEDE EDUCATIVA	Se evidencia soporte de lavado de tanque de almacenamiento de agua potable en sede educativa	[redacted]				
	1.6 Los empleados cuentan con el certificado médico de aptitud para la manipulación de alimentos, expedido por la entidad prestadora de salud a la cual se encuentra afiliado el trabajador y que incluya el examen físico general.	Sin fecha de vencimiento del concepto médico	Los (as) manipuladores (as) cuentan con concepto médico vigente (con fecha de vencimiento posterior a la fecha de la visita)	ANEXO 7. REGISTRO FOTOGRAFICO ACTA CON FORMATO DE REVISIONES SEMANA 8	Soporte no enviado	[redacted]	Se realiza entrega de carta de compromiso de manipuladores de semana 8 (08 al 12 de marzo 2021) y fueron verificados en acta de visita el día 10 marzo 2021	ANEXO 7. REGISTRO FOTOGRAFICO DE REVISIONES SEMANA 8 AL 10 DE	Se asigna registro de carta de compromiso de manipuladores y registro en acta de visita	[redacted]
	1.7 Los manipuladores de alimentos cuentan con dotación completa, limpia y adecuada, cumple con el lavado de manos, no consume alimentos, no fuma, no masca chicle, no escupe, no utiliza accesorios.	Sin registro de dotación de todos los manipuladores	Se realiza actualización de hoja de vida de cada uno con fotos de responsable de manipulación de alimentos	ANEXO 8. REGISTRO FOTOGRAFICO HOJA DE VIDA DE CADA UNO CON SUS RESPECTIVA FOTO DE RESPONSABLE DE MANIPULACIÓN	Se evidencia personal manipulador de alimentos con dotación completa	[redacted]				
	1.8 Cuenta con un esquema de vacunación para manipuladores de alimentos según lo establecido en la normatividad vigente (Hepatitis A, Fiebre amarilla, Hepatitis B, Tifoidea, entre otras)	Sin carnet de vacunas	Se realiza entrega de plan de seguro a sede educativa	ANEXO 8. REGISTRO FOTOGRAFICO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS DILIGENCIADO PLANILLA	Se evidencia carnet de vacunación de manipuladores de alimentos con esquema completo de vacunación y se evidencia que el plan de seguro para manipuladores de alimentos	[redacted]	Se realiza el seguimiento de capacitación en el plan de mejoramiento de plan de seguro a la sede educativa	ANEXO 8. FORMATO REGISTRO DE RENUEVO CAPACITACION DE PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	Se asigna registro de carnet de vacunación en el plan de mejoramiento de la sede educativa	[redacted]

Educación Aprender

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

[redacted] UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 26

[redacted] SEMANA DEL 17 AL 21 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
SAN FRANCISCO DE	SEDE PRINCIPAL	19/03/2025	96,72%	BUENO	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.	Se evidencia producto Jabón líquido antibacterial marca PQP, no cuenta con ficha técnica	Se realiza entrega de ficha tecnica de jabon liquido a la sede educativa	ANEXO 10. REGISTRO FOTOGRAFICO FICHA TECNICA EN SEDE EDUCATIVA	Se evidencia soporte de entrega de ficha técnica de producto en sede educativa	[redacted]				[redacted]
					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.	Se evidencia faltante Rollo papel higiénico, según remisión solo envian 2 rollos para las 3 manipuladoras	Se realiza entrega de elemenos de aseo faltantes a sede educativa	ANEXO 11. REGISTRO FOTOGRAFICO PAPEL HIGIENICO ENTREGADO A SEDE EDUCATIVA	Se solicita soporte de remisión de entrega de insumos de limpieza y desinfección para el mes evaluado.	[redacted]	Se realiza entrega de remision de entrega de elemenos de aseo de sede educativa mes de marzo	ANEXO 11. REGISTRO FOTOGRAFICO REMISION DE ASEO EN SEDE EDUCATIVA	Se soporta registro de remisión de entrega de insumos de aseo y bioseguridad del mes de marzo para la Institución Educativa debidamente firmada.	[redacted]

Educación Aprender

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD ALIMENTOS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

[redacted]

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 18

SEMANA DEL 11 AL 16 DE MARZO 2019

INSTITUCIÓN EDUCATIVA / SEDE EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE ENTREGADO	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO RECORDAR DE FILLE DE ACUERDO	ACCIÓN ACORDADA A DESARROLLAR NO CUMPLIMIENTO	PLAZO MEJORAMIENTO O CUMPLIMIENTO DEFINIDOS Relacionar en los números de orden anteriores para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que tiene de soporte y la forma mejorada a la misma	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR LA OPERADOR (Diligenciado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN DE MEJORAMIENTO O CUMPLIMIENTO DEFINIDOS Relacionar los números de orden anteriores para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento entregado como de verificación y anexar soporte de esta	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR LA OPERADOR (Diligenciado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]
[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]	[redacted]

Educación Aprender

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

[redacted] UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

[redacted] SEMANA DEL 17 AL 21 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
E. RURAL LA MALAÑ	SEDE B	19/03/2025	98,3%	XCELEN	4.19 Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusiva para el area de preaparacion y almacenamiento)	so evidencia altura no permitida del piso a la puerta (sin proteccion de cauchos) lo que permite posible entrada de plagas al area de cocina	Se realiza instalacion de caucho protector en puerta de sede educativa	ANEXO 14. REGISTRO FOTOGRAFICO PUERTA CON CAUCHO PROTECTOR INSTALADO	Se evidencia instalación de protección en espacio piso - puerta en el acceso al restaurante escolar	[redacted]				

Educación Aprender

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

[redacted] UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

[redacted] SEMANA DEL 17 AL 21 DE MARZO 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. LAS AMERICAS	SEDE NIVEL 2	19/03/2026	98,5%	BUENO	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	No se evidencia la remisión de aseo (Está en proceso de firma).	Se realiza entrega de remision de aseo mes de marzo con sus respectivas firmas de sede educativa	ANEXO 15. REGISTRO FOTOGRAFICO REMISION DE ASEO FIRMADA	La remisión presentada no soporta la entrega de la totalidad de elementos requeridos para el tipo de modalidad y personal manipulador por cobertura	ABIERTO	Se realiza entrega de remision de cabeza de elementos de aseo de sede educativa mes de marzo	ANEXO 15. REGISTRO FOTOGRAFICO REMISION DE ASEO DE SEDE EDUCATIVA	Se soporta registro de remisión de insumos de aseo y bioseguridad para el mes de marzo debidamente firmado	[redacted]
					6.2 Existen manuales y registros para servicios de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronograma de los mantenimiento, responsables).	Los mantenimientos preventivos no registran firmas del responsable	Se realiza actualizacion de hoja de vida de equipos con firma de responsable de mantenimientos	ANEXO 16. REGISTRO FOTOGRAFICO HOJA DE VIDA DE EQUIPOS CON SU RESPECTIVA FIRMA	Se evidencian soportes de registros de mantenimiento con firma del responsable de la actividad.	[redacted]				

Educación Aprender

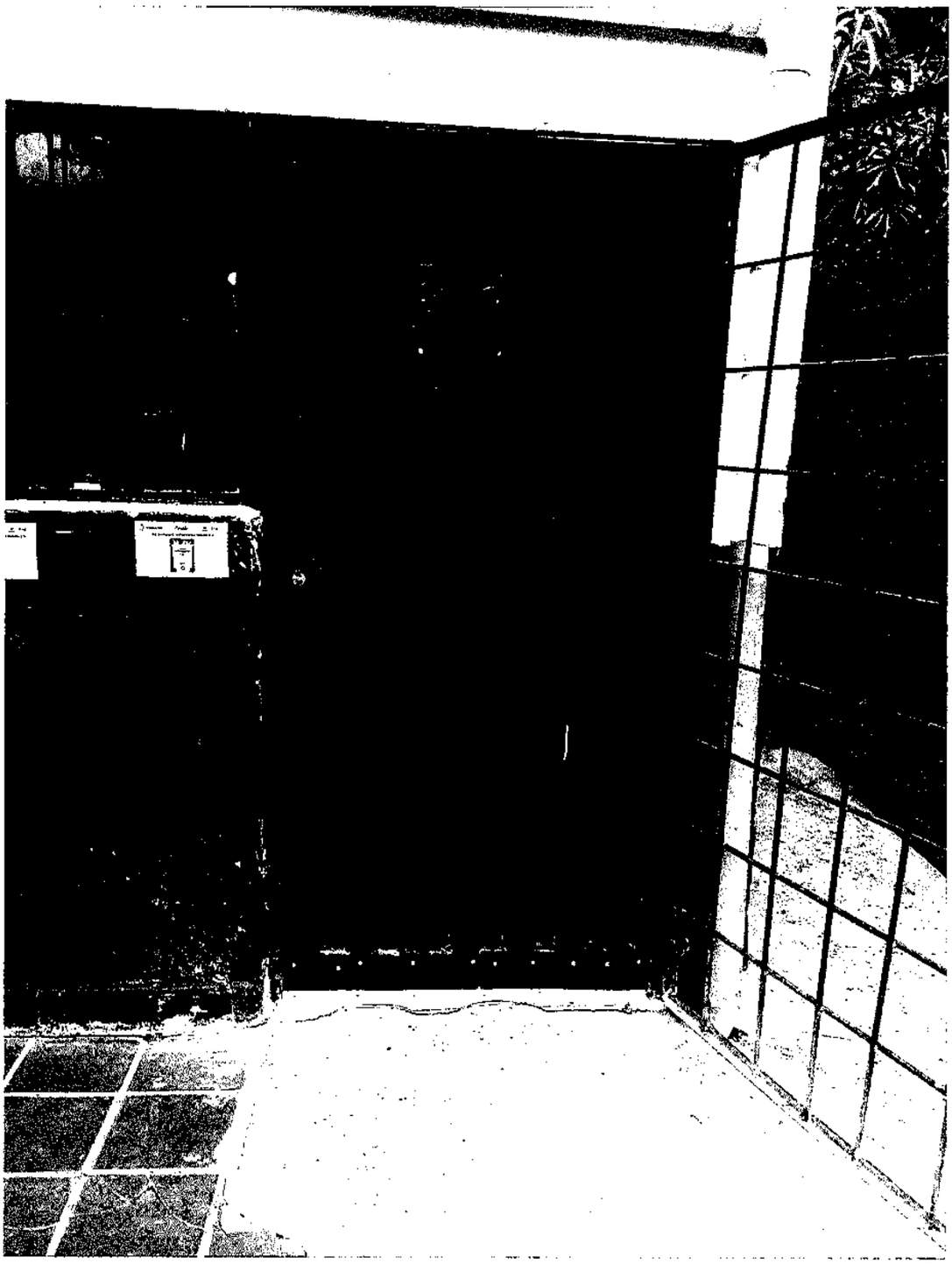
HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

[redacted]	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 26
[redacted]	SEMANA DEL 17 AL 21 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. RURAL VIJAGUAL	SEDE G	20/03/2025	86,66%	BUENO	4.19 Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento)	Las puertas y aberturas no tienen malla antiinsectos	Se realiza instalacion de caucho protector en puerta de sede educativa	ANEXO 17. REGISTRO FOTOGRAFICO PUERTA CON CAUCHO PROTECTOR INSTALADO	No se evidencia soportes al hallazgo	ABIERTO	Se realiza instalacion de caucho protector en puerta de sede educativa	ANEXO 17. REGISTRO FOTOGRAFICO PUERTA CON CAUCHO PROTECTOR INSTALADO	Se soporte evidencia fotográfica de instalación de protección para acceso de vectores en puerta	[redacted]
					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).	No hay registros de mantenimiento preventivo ni correctivo de equipos	Se realiza actualizacion de hoja de vida de equipos con sus respectivos mantenimientos	ANEXO 18. REGISTRO FOTOGRAFICO HOJA DE VIDA DE EQUIPOS CON SU RESPECTIVA FIRMA	No se evidencia soportes al hallazgo	ABIERTO	Se realiza actualizacion de hoja de vida de equipos con sus respectivos mantenimientos	ANEXO 18 REGISTRO FOTOGRAFICO HOJA DE VIDA DE EQUIPOS CON SU RESPECTIVA FIRMA	Se soporta evidencia fotográfica de hoja de vida de equipos actualizadas en la sede educativa	[redacted]

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

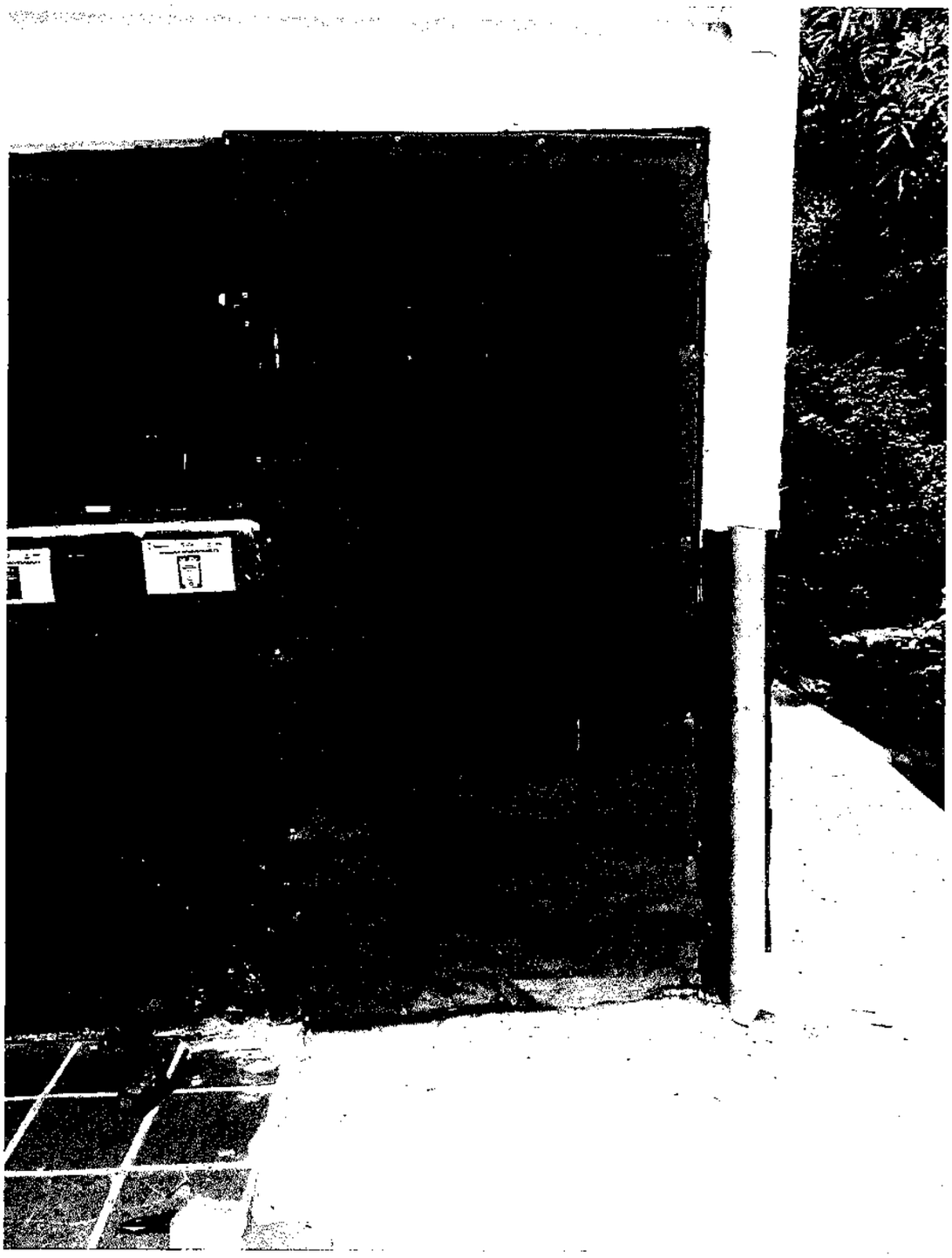
ANEXO 1



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

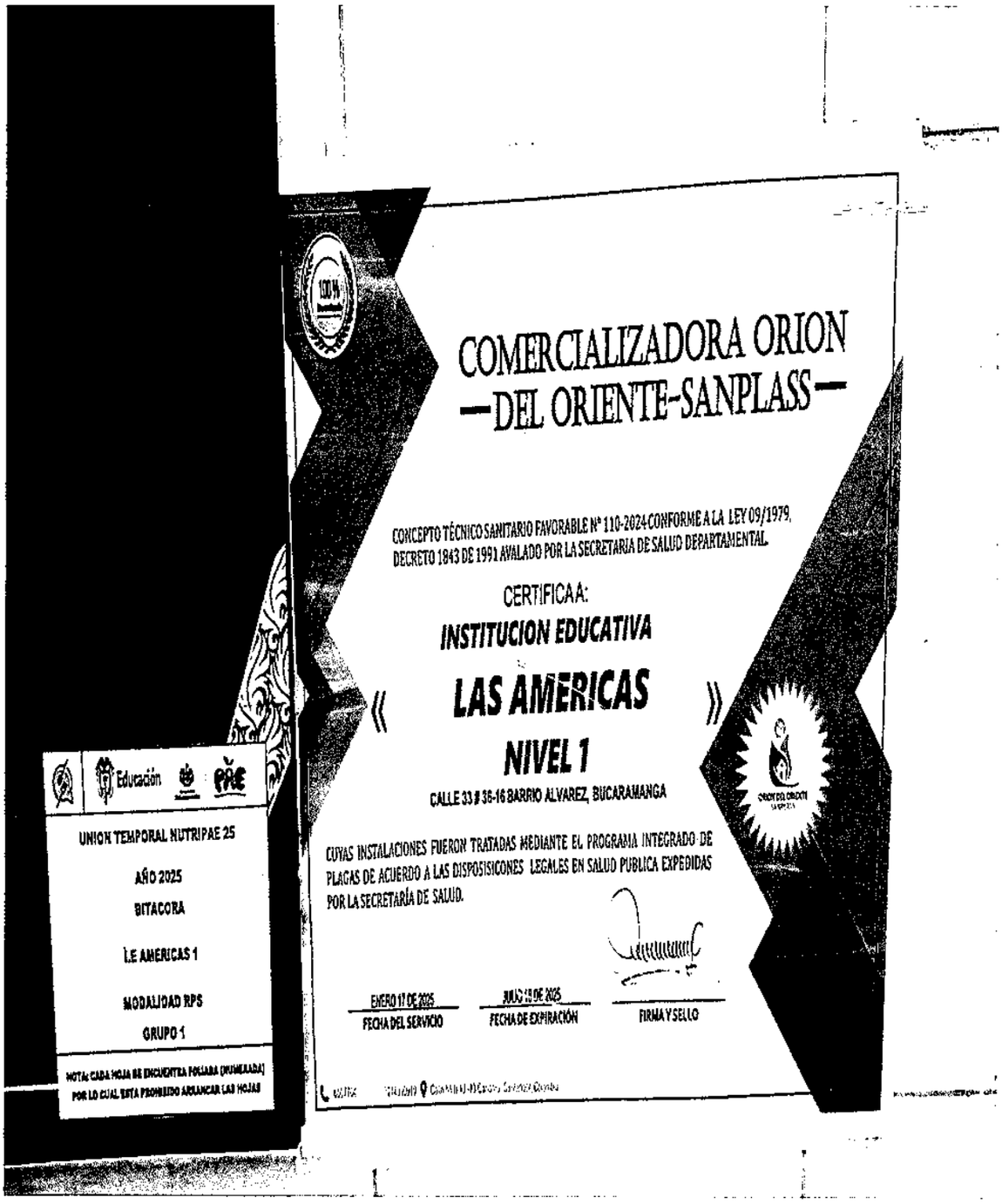
ANEXO 1



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2



UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

AÑO 2025

BITACORA

I.E AMERICAS 1

MODALIDAD RPS

GRUPO 1

NOTA: CADA HOJA SE ENCUENTRA FOLIADA (NUMERADA) POR LO CUAL ESTA PROHIBIDO ARRANCAR LAS HOJAS

COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TÉCNICO SANITARIO FAVORABLE Nº 110-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979, DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL.

CERTIFICA A:

INSTITUCION EDUCATIVA

« LAS AMERICAS »

NIVEL 1

CALLE 33 # 38-16 BARRIO ALVAREZ, BUCARAMANGA

CUYAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE PLAGAS DE ACUERDO A LAS DISPOSISICONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARÍA DE SALUD.

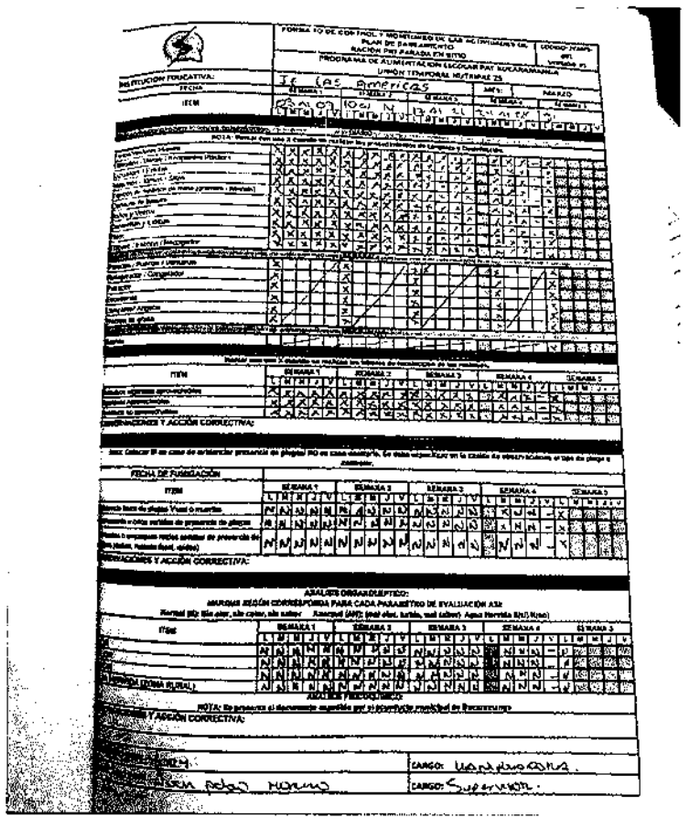
ENERO 17 DE 2025	JULIO 18 DE 2025	
FECHA DEL SERVICIO	FECHA DE EXPIRACIÓN	FIRMA Y SELLO

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2





E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 3





E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 4





E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 4

	FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN		Versión 1 02/01/2025
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25		
	FECHA: 19 Marzo 2025	TIPO DE CAPACITACION	
LUGAR:	Americas Nivel 1	CAPACITACION:	X
EXPOSITOR:	Juan Pablo Moreno	REFUERZO:	X
		PLAN DE MEJORA:	
		OTRA:	
TEMAS:	Buenas practicas de Manufactura Personal manipulador alimentos (uñas cortas) Diligenciamiento diario de planillas de asistencia en sede educativa		

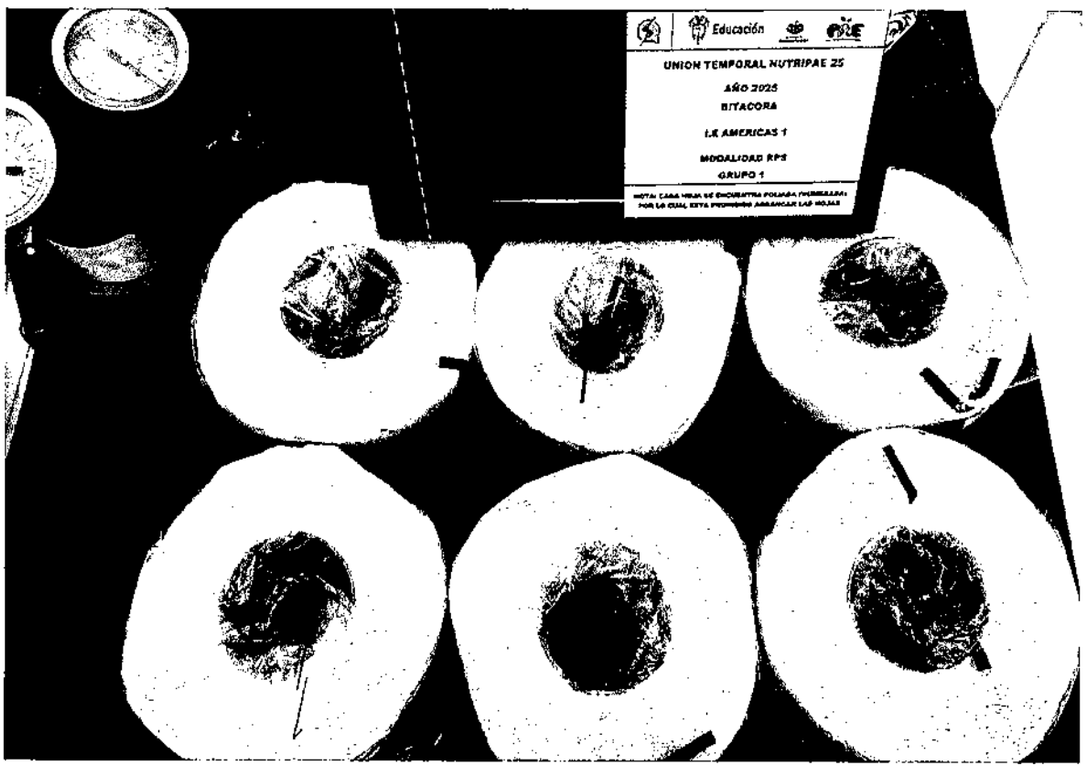
No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	Juan David Lagos Rodriguez	1098761654	Manipulador	Americas 1	
2	Maverly Rocio Varcias	1096621369	Manipulador	Americas 1	
3	Jenny Ruby Carrillo Conger	37288836	Manipulador	Americas 1	
4	Katherine Arias	1095927636	Manipulador	Americas 1	
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

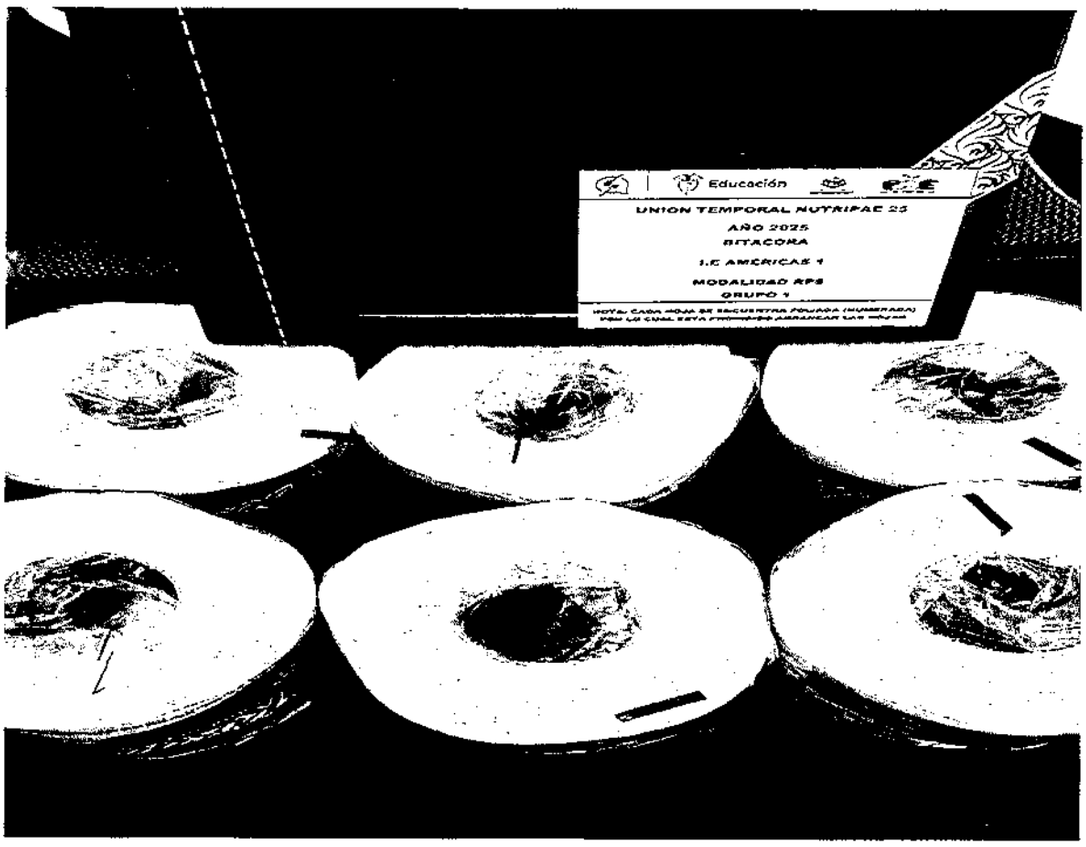
NOMBRE DE EXPOSITOR:	Juan Pablo Moreno			
PROFESION/CARGO:	Supervisor			
FIRMA EXPOSITOR:				

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 5





E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 5

Ministerio de Educación Colombia · Educación · Aprender · FAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCIÓN EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	FECHA ELABORACION:	05/03/2025	CONTRATO:	026
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	MARZO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMERICAS	SEDE EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LAS AMERICAS SEDE 1		

CUPOS	Nº DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
235	3	3 al 31 Marzo de 2025	RPS

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BOMBRIL)	U	2,00	2,00	
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	10,00	10,00	
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	6,00	6,00	
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 c.	Kg	6,00	6,00	
TOALLAS DESECHABLES PARA MANOS	150 U	1,00	1,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS VERDE	U	21,00	21,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS NEGRA	U	21,00	21,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	6,00	6,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	U	12,00	12,00	
BOLSA ZIPLOC CONTRAMUESTRAS	U	100,00	100,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS BLANCA	U	21,00	21,00	
ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO MENAJE	U	2,00	2,00	
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	2,00	2,00	
TAPABOCAS DESECHABLES	U	63,00	63,00	
JABÓN DESINFECTANTE LIQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR LIBRE DE CLOR	U	3,00	3,00	

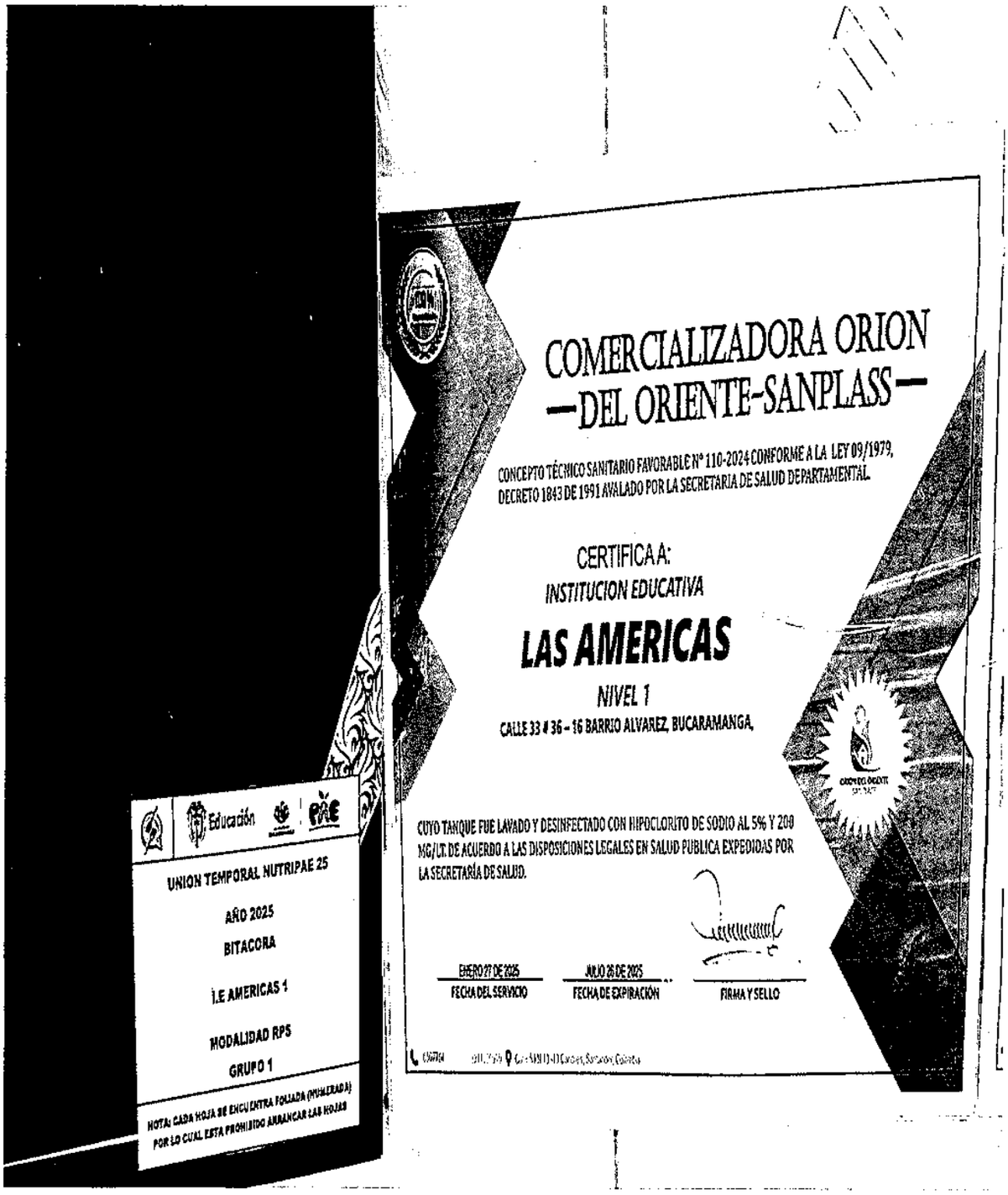
C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Yuri Palmares F.	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Germán Romero
CARGO: Manipuladora Alimentos	CARGO: RECTOR
FIRMA: Yuri P.	FIRMA:

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

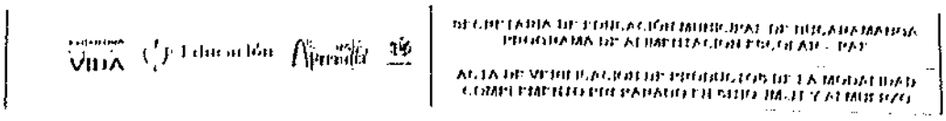
ANEXO 6



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 7



DE MANERA DE LA SEMANA OCHO (8)

| | | |

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 7

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

FCR 02- FORMATO DE CONTROL EN RECEPCION DE LA MATERIA PRIMA O PRODUCTO REMANENTES RACION PREPARA EN SITIO SEMANA 8

Parametros de Calidad a evaluar. Marque C: Cumple NC: No cumple NA: No aplica

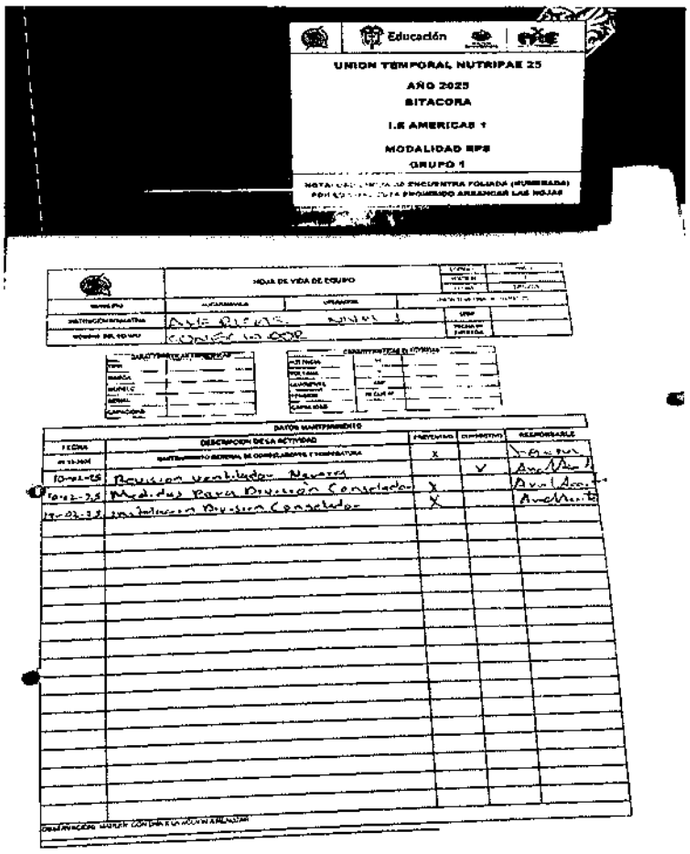
VERSION 1

2/01/2025

| | | | | C1 | C2 | C3 | C4 | Cobertura Total | | | |

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

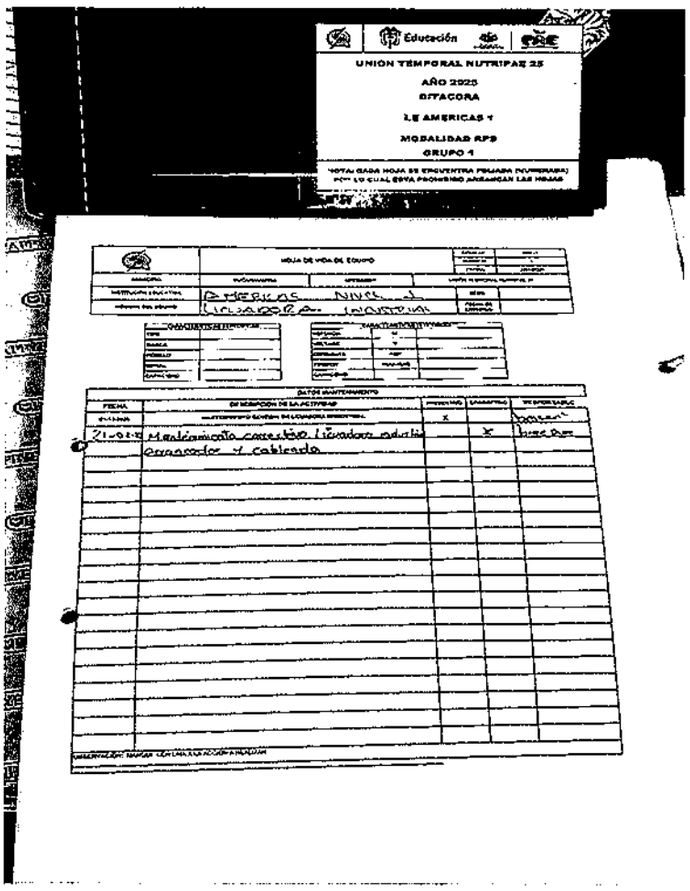
ANEXO 8


UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25
AÑO 2025
BITACORA
I.E AMERICAS 1
MODALIDAD RPS
GRUPO 1

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
10-02-25	Revision ventilador Navarro	X		
10-02-25	Med. de Para Revision Congelador	X	V	
17-02-25	Instalacion Revision Congelador	X		


UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25
AÑO 2025
BITACORA
I.E AMERICAS 1
MODALIDAD RPS
GRUPO 1

HOJA DE VIDA DE EQUIPO

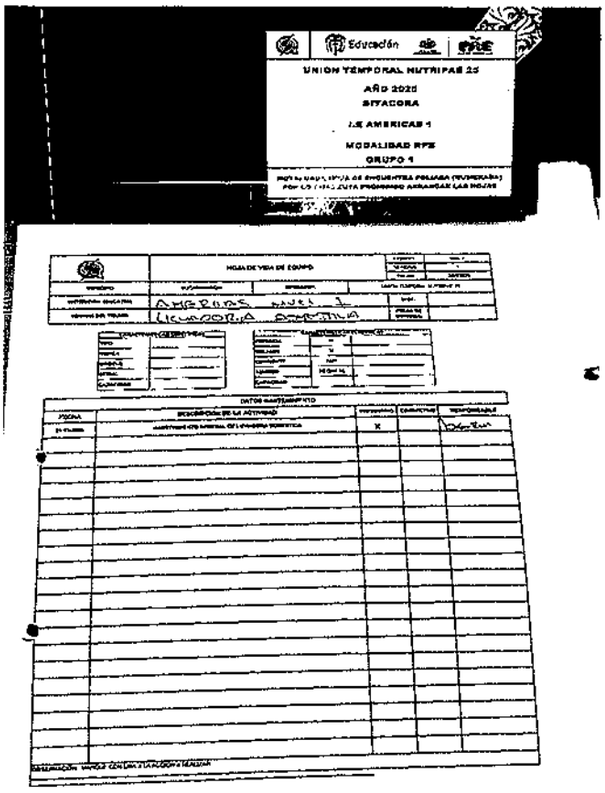
DATOS MANTENIMIENTO

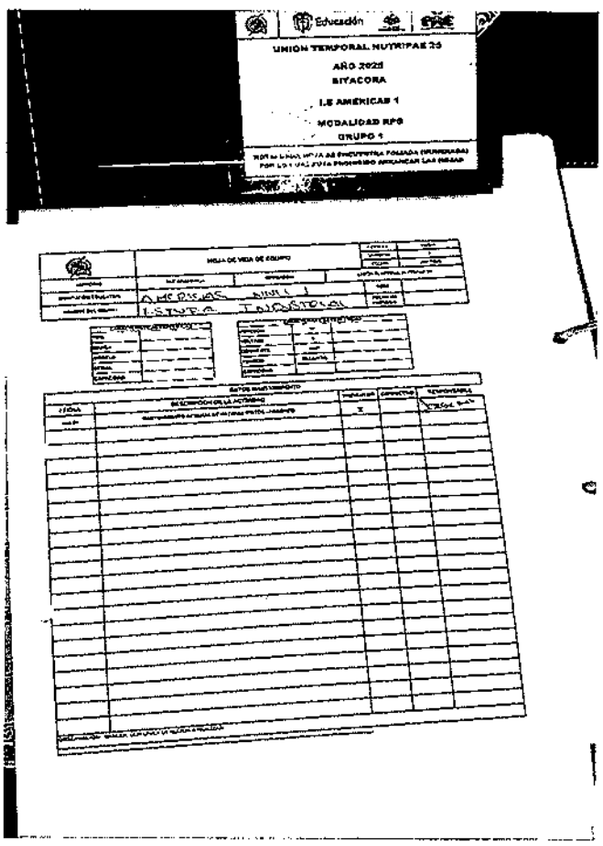
FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
		X		
21-02-25	Mantenimiento correctivo Licuadora adulto desarmado y cableado		X	

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 8

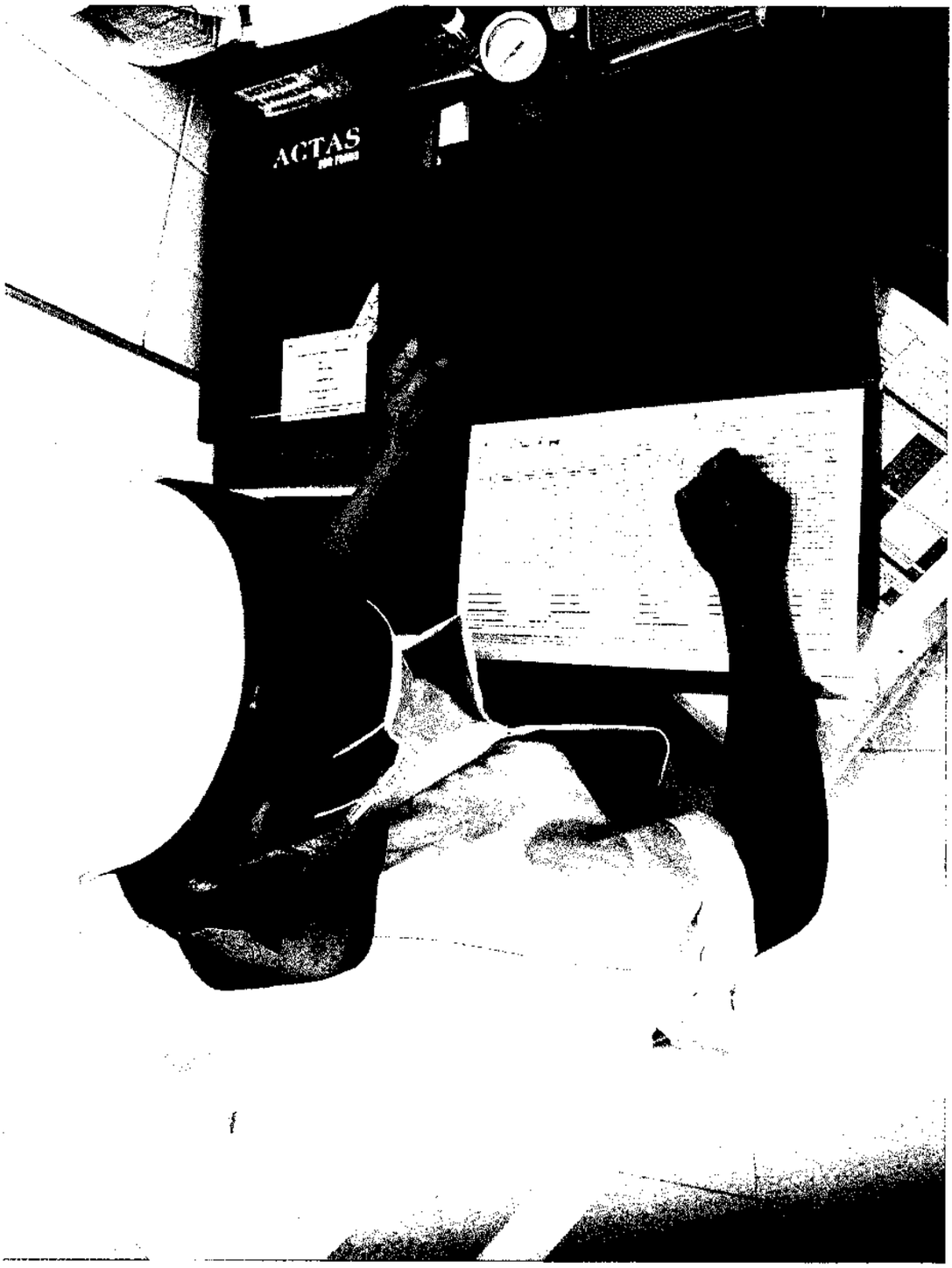




E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 9



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 9

	FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN				Versión 1 02/01/2025
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25				
	FECHA:	13 Marzo 2025	TIPO DE CAPACITACION		
LUGAR:	Americas Nivel 1		CAPACITACION:		X
EXPOSITOR:	Juan Pablo Moreno		REFUERZO:		X
			PLAN DE MEJORA:		
			OTRA:		
			Nota: Marcar con una X, según el tipo de capacitación		
TEMAS:	Buenas practicas de Manufactura Personal manipulador alimentos (uñas cortas) Diligenciamiento diario de planillas de asistencia en sede educativa				

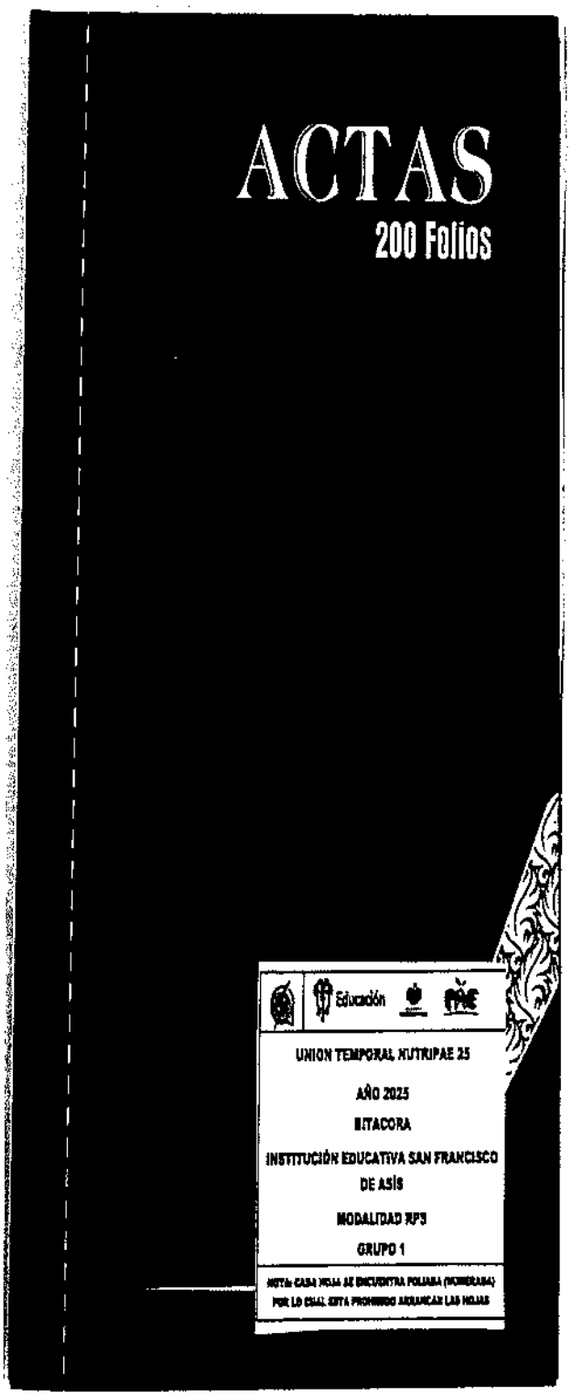
No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	Juan David Lagos Rodriguez	1027410654	Manipulador	Americas 1	[signature]
2	Haverly Rocio Varelas	1098627369	Manipulador	Americas 1	[signature]
3	Jenny Ruth Camilo Cajar	37128836	Manipulador	Americas 1	[signature]
4	Katherine Arias	1095927636	Manipulador	Americas 1	[signature]
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

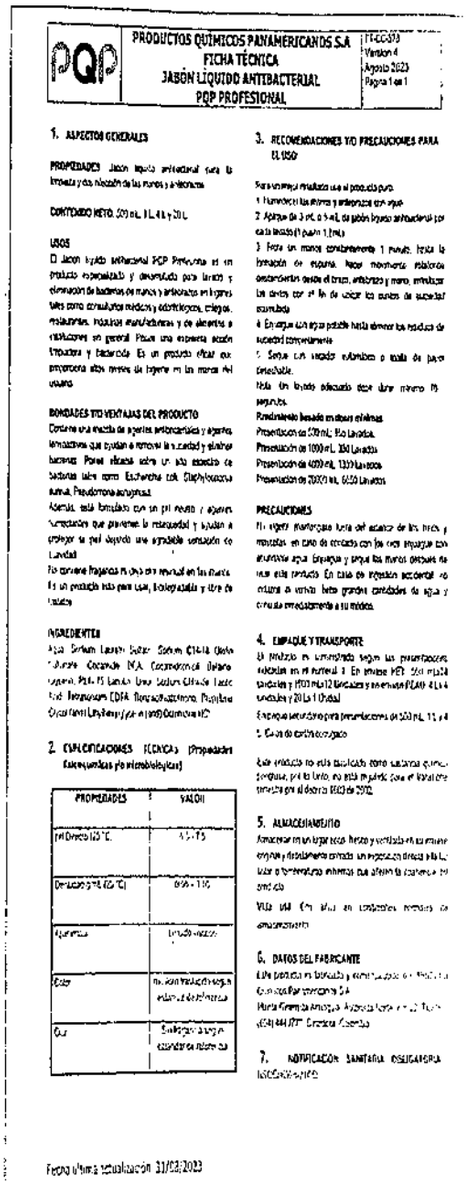
NOMBRE DE EXPOSITOR:	[signature]			
PROFESION/CARGO:	Supervisor			
FIRMA EXPOSITOR:	[signature]			

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 10





PQP | PRODUCTOS QUÍMICOS PANAMERICANOS S.A
FICHA TÉCNICA
JABÓN LÍQUIDO ANTIBACTERIAL
PQP PROFESIONAL

FT-CC-070
Versión 4
Agosto 2023
Página 1 de 1

1. ASPECTOS GENERALES

PROPIEDADES Jabón líquido antibacterial para la limpieza y desinfección de las manos y antebrazos.

CONTENIDO NETO: 500 mL, 1 L, 4 L y 20 L

USOS

El Jabón líquido antibacterial PQP Profesional es un producto especializado y desarrollado para limpieza y eliminación de bacterias de manos y antebrazos en lugares tales como consultorios médicos y odontológicos, colegios, restaurantes, industrias manufactureras y de alimentos e instituciones en general. Posee una excelente acción limpiadora y bactericida. Es un producto ético que proporciona altos niveles de higiene en las manos del usuario.

BONDADES Y/O VENTAJAS DEL PRODUCTO

Contiene una mezcla de agentes antibacterianos y agentes tensoactivos que ayudan a remover la suciedad y eliminar bacterias. Posee eficacia sobre un alto espectro de bacterias tales como Escherichia coli, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa.

Además, está formulado con un pH neutro y agentes humectantes que preservan la integridad y ayudan a proteger la piel dejando una agradable sensación de Limpieza.

No contiene fragancias ni color para mayor seguridad en las manos.

Es un producto listo para usar, biodegradable y libre de residuos.

INGREDIENTES

Agua, Sodium Laureth Sulfate, Sodium C14-16 Olefin Sulfonate, Cocamide MEA, Cocamidopropyl Betaine, Polyquaternium-7, Lauric Myristic Sulfobetaine, Tetrasodium EDTA, Benzisothiazolinone, Propylene Glycol, Citric Acid, Fragancia, Colorante FD&C Yellow #5 (CI 19140), Colorante FD&C Blue #1 (CI 42090).

2. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS (Propiedades fisicoquímicas y/o microbiológicas)

PROPIEDADES	VALOR
pH Directo (25 °C)	6,5 - 7,5
Densidad g/mL (25 °C)	0,98 - 1,10
Apariencia	Líquido viscoso
Color	Amarillo transparente según estándar de referencia
Olor	Suave con fragancia característica

3. RECOMENDACIONES Y/O PRECAUCIONES PARA EL USO

Para un mejor resultado use el producto puro.

1. Humedezca las manos y antebrazos con agua.
2. Aplique de 3 mL a 5 mL de jabón líquido antibacterial por cada lavada (1 pulsón = 1 mL).
3. Frote sus manos constantemente 1 minuto, hasta la formación de espuma. Haga movimiento rotatorios constantes desde el brazo, antebrazo y mano, entrelace los dedos con el fin de lograr las zonas de suciedad acumulada.
4. En seguida con agua potable hasta eliminar los residuos de suciedad completamente.
5. Secar con secador automático o toalla de papel desechable.

Nota: Un lavado adecuado debe durar mínimo 15 segundos.

Rendimiento basado en datos teóricos

Presentación de 500 mL: 166 Lavadas.
Presentación de 1000 mL: 333 Lavadas.
Presentación de 4000 mL: 1333 Lavadas.
Presentación de 20000 mL: 6666 Lavadas.

PRECAUCIONES

No ingerir. Mantenga fuera del alcance de los niños y mascotas. En caso de contacto con los ojos enjuague con abundante agua. Enjuague y lave las manos después de usar este producto. En caso de ingestión accidental no induzca el vómito beba grandes cantidades de agua y consulte inmediatamente a su médico.

4. EMPAQUE Y TRANSPORTE

El producto es comercializado según las presentaciones relacionadas en el numeral 3. En envase PET: 250 mL x 24 unidades y 1000 mL x 12 unidades y en envase PLEAD: 4 L x 4 unidades y 20 L x 1 Unidad.

Empaque secundario para presentaciones de 500 mL, 1 L y 4 L: Caja de cartón corrugado.

Este producto no está clasificado como sustancia química peligrosa, por lo tanto, no está regulado para el transporte terrestre por el decreto 1609 de 2002.

5. ALMACENAMIENTO

Almacenar en un lugar seco, fresco y ventilado en su empaque original y herméticamente cerrado. Un empaque abierto o mal cerrado puede ocasionar derrames o pérdida del producto.

Vida útil: 24 meses en condiciones normales de almacenamiento.

6. DATOS DEL FABRICANTE

Este producto es fabricado y comercializado por Productos Químicos Panamericanos S.A.
Planta Girardota: Antioquia, Autopista Norte Km 31, Teléfono (574) 444 1177. Girardota, Antioquia.

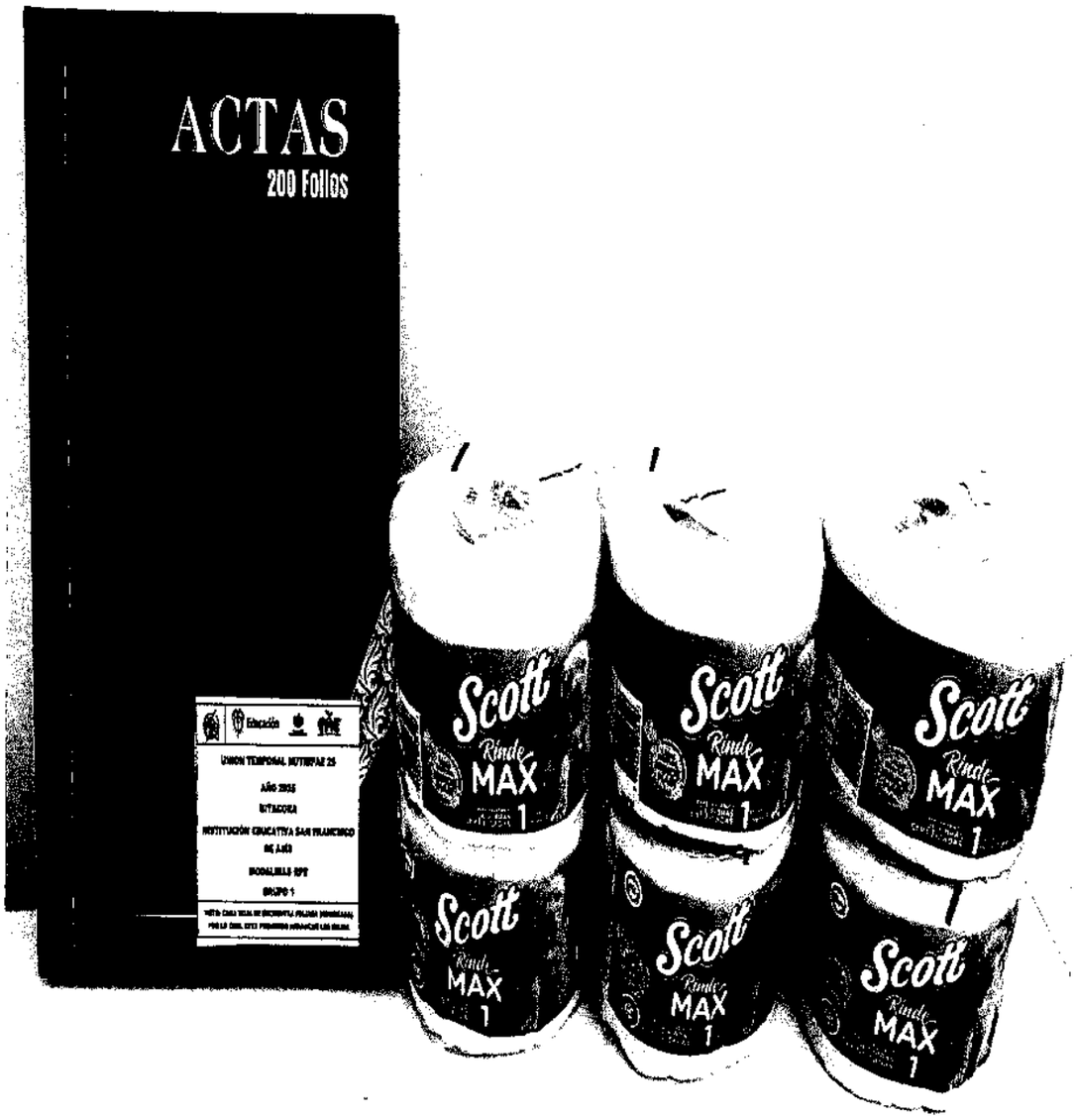
7. NOTIFICACIÓN SANITARIA OBLIGATORIA

Fecha última actualización: 31/08/2023

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 11



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 11

Gobierno de Colombia Educación Aprender PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCION EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	FECHA ELABORACION:	01/03/2025	CONTRATO	276
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO	BUCARAMANGA	MES:	MARZO
INSTITUCION	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	SEDE EDUCATIVA	A		

CUPOS	Nº DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO DE COMPLEMENTO
234	3	01 AL 31 MARZO 2025	RACION PREPARADO EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
KIT DE CANECAS * 3 (VERDE, NEGRA, BLANCA)	U	0	0	
ASPERSOR	U	0	0	
JERINGA (MEDIDOR DE DESINFECTANTE)	U	0	0	
BALDE PLASTICO 10 LT	U	0	0	
ESCOBA	U	0	0	
TRAPEADOR	U	0	0	
RECOGEDOR	U	0	0	
CEPILLO LARGO	U	0	0	
CEPILLO DE MANO	U	0	0	
ESPONJA	U	4	4	
BRILLO	U	4	4	
BOLIBRIL	U	4	4	
DESENGRASANTE X 1000 LT	U	2	2	
DESINFECTANTE (litro)	lt	6	6	
JABON ASEO GENERAL EN POLVO (kilo)	Kg	7	7	
JABON LAVADO DE LOZA (500 gr)	Gr	10	10	
JABON PARA MANOS (500 cc)	500 cc	3	3	
BOLSA NEGRA	U	20	3	
BOLSA VERDE	U	20	20	
BOLSA BLANCA	U	20	20	
BOLSA ZIPLOC CONTRAMUESTRA	U	100	20	
BOLSAS PARA EMPACAR – TRANSPARENTE DE 5 KILOS	U	100	100	
ROLLO DE PAPEL HIGIENICO	U	6	6	
BAJA OLLAS X2	U	2	2	
TAPABOCA DESECHABLE	U	2	60	
TOALLAS DE PAPEL PARA SECADO DE MANO	U	3	3	
TOALLAS REUTILIZABLES MICROFIBRA	U	12	12	

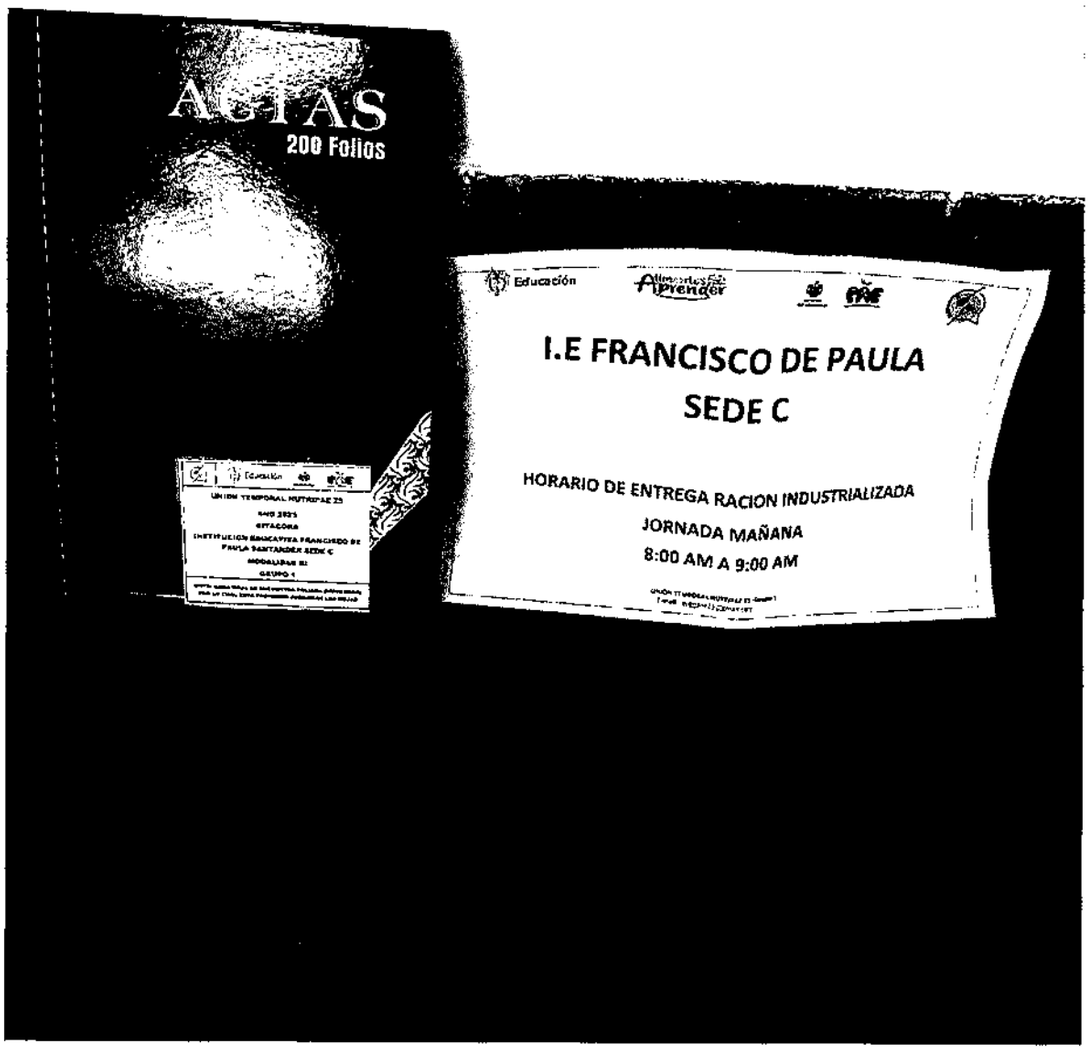
C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES:

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (operador): Danuvis Van-strahalen Villamea	NOMBRE RESPONSIBLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Gerardo Barbosa Mendoza
CARGO: Manipuladora	CARGO: Rector
FIRMA: Danuvis Van-strahalen V.	FIRMA:

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

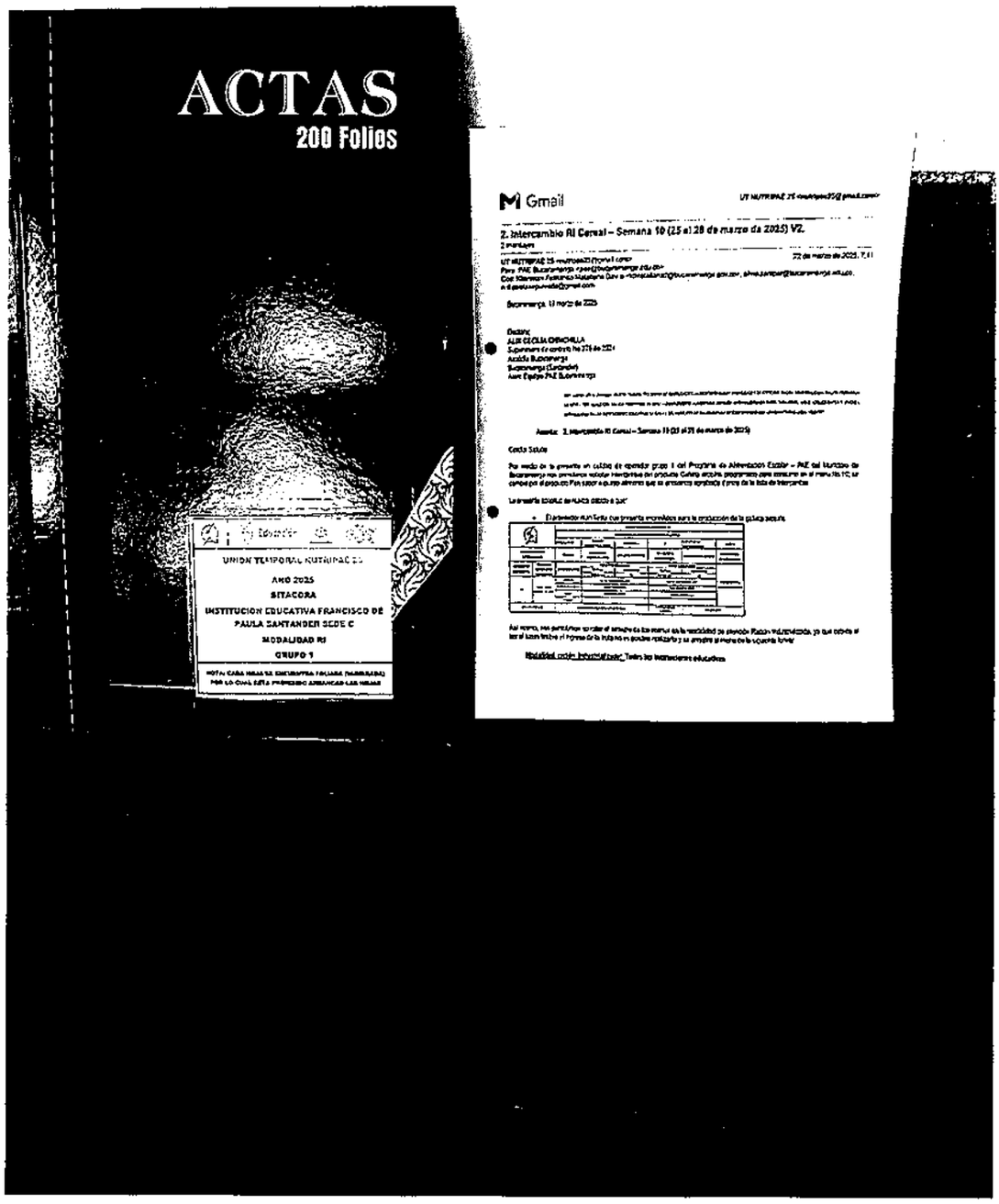
ANEXO 12



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 13



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 13

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Solicitud de Intercambio para la modalidad RI y RPS Complemento JM/JT SEMANA 9

2 mensajes

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 19 de marzo de 2025, 19:01
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Cco: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, n.d.paolasepulveda@gmail.com

Bucaramanga, 19 de marzo de 2025

Doctora;
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No. 276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: Equipo PAE Bucaramanga

SE-LP-002-2024: Cuyo OBJETO "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÚN MODALIDADES DE ATENCIÓN, RACION INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÓN PREPARADA EN SITIO – COMPLEMENTO ALIMENTARIO JORNADA MAÑANA/JORNADA TARDE PARA NIÑOS, NIÑAS, ADOLESCENTES Y JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE"

Ref. Solicitud de Intercambio para la modalidad RI y RPS Complemento JM/JT SEMANA 9

Cordial Saludo,

Por medio de la presente, en calidad de operador grupo 1 del Programa de Alimentación Escolar – PAE del Municipio de Bucaramanga nos permitimos solicitar intercambio de fruta para la modalidad Ración Industrializada y Ración Preparada en sitio Complemento JM/JT programados para la ejecución de la semana No.9 correspondiente al menú No.4 se cambia MANDARINA por DURAZNO

Esta solicitud se realiza debido a que la fruta *mandarina* se encuentra escasa y el proveedor nos puede ofrecer la fruta *DURAZNO* a fin de cumplir con la calidad y cantidad de la fruta

Menús propuestos para la semana No.9 RI: Todas las sedes educativas

SEMANA No. 9 (17 al 21 de marzo de 2025)					
COMPONENTES	MENÚ No. 1 Lunes 17 marzo	MENÚ No. 3 Martes 18 marzo	MENÚ No. 2 Miercoles 19 marzo	MENÚ No. 4 Jueves 20 marzo	MENÚ No. 5 Viernes 21 marzo
LÁCTEOS	AVENA UAT - (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE DOLIDA ENTERA SABORIZADA (UATZUHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	GALLETA ALFAJOR	MUFFIN CON SABOR A NARANJA	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA		BANANO	PERA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE		-		BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Esta solicitud aplica para la modalidad Complemento JM/JT el menú programado para el consumo del día jueves 20 de marzo, de acuerdo a las novedades presentadas, y de acuerdo con la novedad de la fruta *mandarina* se encuentra escasa y el proveedor nos puede ofrecer la fruta *DURAZNO* a fin de cumplir con la calidad y cantidad de la fruta

Menús propuestos para la semana No.9 RPS Complemento JM/JT: I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPÚBLICA SEDE B - C.E. RURAL EL PAULON

Escaneado con CamScanner

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 13

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025) I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA SEDE D - C.E.RURAL EL PAUJIL					
COMPONENTES	MENU No. 1 LUNES 17	MENU No. 4 MARTES 18	MENU No. 3 MIERCOLES 19	MENU No. 2 JUEVES 20	MENU No. 5 VIERNES 21
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE PARCHITO EN LECHE	[illegible] LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	HUEVO PERICO	[illegible]	PECHUGA EN GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO	[illegible]	AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	BANANO	-	[illegible]	-
AGUA	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS	[illegible]	200 ML PARA CONSUMO DE LOS BENEFICIARIOS

Menús propuestos para la semana No.9 RPS Complemento JM/JT: I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025) I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C					
COMPONENTES	MENU No. 1 LUNES 17	MENU No. 2 MARTES 18	MENU No. 3 MIERCOLES 19	MENU No. 4 JUEVES 20	MENU No. 5 VIERNES 21
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	NO CLASE	JUGO DE PARCHITO EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LIMON
ALIMENTO PROTEICO	CARNE DE CERDO EN BISTEC		HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA EN GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-		-	BANANO	-
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

Lo anterior no genera afectación al aporte nutricional del ciclo

Sin otro en particular estamos atentos a su respuesta

Agradecemos su atención;

—
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

2. Arrastre intercambio S9 RI - Complemento JMJT.pdf
163K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 20 de marzo de 2025, 9:42
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, Marzo 19 de 2025

Señores
UT NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Referencia: RESPUESTA A Solicitud de Intercambio para la modalidad RI y RPS Complemento JM/JT SEMANA 9 de ejecución correspondiente del 17 al 21 de Marzo 2025.

Atendiendo su solicitud del día de hoy 19 de Marzo en la cual solicita intercambio de la fruta MANDARINA por DURAZNO justificado ante la escasez de Mandarina con disponibilidad de Durazno garantizando condiciones de calidad y cantidades requeridas, motivo por el cual se aprueba el intercambio de fruta

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 13

solicitado para ofrecerse en el Menú #4 en la modalidad de RI y en el Menú # 2 en la modalidad de JM/JT el día jueves 20 de marzo.

Desde el componente nutricional se corrobora la entrega de todos los componentes de la RPS – Complemento JM/JT y a su vez todos los componentes de la Ración Industrializada.

Se confirma cada menú de la Semana 9, las frecuencias establecidas y se verifica que no se genera afectación del aporte nutricional al realizar el intercambio de Mandarina por Durazno.

CONCEPTO: Se da **APROBACIÓN** del intercambio de la fruta Mandarina por Durazno en la modalidad de RI y en la modalidad de JM/JT para ofrecerse el día jueves 20 de marzo.

Es importante allegar a las I.E el soporte de la presente aprobación por parte de la Entidad Territorial para conocimiento y seguimiento de la normal operación del Programa de Alimentación Escolar por parte de la comunidad educativa o los entes de control.

A continuación, los menús aprobados quedan de la siguiente manera.

Modalidad RI

SEMANA No. 9 (17 al 21 de marzo de 2025)

COMPONENTES	MENÚ No. 1 Lunes 17 marzo	MENÚ No. 3 Martes 18 marzo	MENÚ No. 2 Miercoles 19 marzo	MENÚ No. 4 Jueves 20 marzo	MENÚ No. 5 Viernes 21 marzo
LACTEOS	AVENA UAT - (UHT)	AVENA UAT - (UHT)	LECHE LIQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT)	YOGURT	LECHE UAT (UHT)
DERIVADO DE CEREAL	PAN CON SABOR A COCO	GALLETA ALFAJOR	MUFFIN CON SABOR A NARANJA	GALLETA CUCA	GALLETA COMBINADA
FRUTA		BANANO	PERA	DURAZNO	
AZÚCARES Y DULCES	DULCE CON LECHE		-		BOCADILLO DE GUAYABA CON MANJAR BLANCO (BOCADILLO COMBINADO)

Complemento JM/JT

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025)
I.E. BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA SEDE B - C.E.RURAL EL PAULON

COMPONENTES	MENÚ No. 1 LUNES 17	MENÚ No. 4 MARTES 18	MENÚ No. 3 MIERCOLES 19	MENÚ No. 2 JUEVES 20	MENÚ No. 5 VIERNES 21
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	JUGO DE BANANO EN LECHE	CHOCOLATE CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC	AREPA DE TRIGO CON QUESO	HUEVO PERICO	CHURROS CON BOCADILLO Y QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-	BANANO	-	DURAZNO	-
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

SEMANA No. 9 (17 AL 21 DE MARZO 2025)
I.E. TECNOLOGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE C

COMPONENTES	MENÚ No. 1 LUNES 17	MENÚ No. 2 MARTES 18	MENÚ No. 3 MIERCOLES 19	MENÚ No. 4 JUEVES 20	MENÚ No. 5 VIERNES 21
BEBIDA CON LECHE	JUGO DE MORA EN LECHE	NO CLASE	JUGO DE BANANO EN LECHE	AVENA FRIA CON LECHE	AGUA DE PANELA CON LECHE
ALIMENTO PROTEÍCO	CARNE DE CERDO EN BISTEC		HUEVO PERICO	AREPA DE TRIGO CON QUESO	PECHUGA CON GUISO
CEREAL ACOMPAÑANTE	AREPA DE HARINA DE MAIZ		CROQUETAS DE PLATANO MADURO		AREPA DE HARINA DE MAIZ
FRUTA	-		-	DURAZNO	-
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

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 13

Cordialmente,

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.
Proyectó: Laura Isabel Castellanos M - ND - Equipo PAE

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado: miércoles, 19 de marzo de 2025 20:20
Para: Laura Isabel Castellanos Marquez <licastellanos@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: Solicitud de Intercambio para la modalidad RI y RPS Complemento JM/JT SEMANA 9

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Laura,

Adjunto solicitud por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA | PAE

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." "Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Mensaje reenviado ----------
De: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Fecha: El mié, 19 mar. 2025 a la(s) 7:01 p.m.
Asunto: Solicitud de Intercambio para la modalidad RI y RPS Complemento JM/JT SEMANA 9
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
[El texto citado está oculto]

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." "Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 14



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 15

		PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN INSTITUCION EDUCATIVA			
OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	FECHA ELABORACION:	05/03/2025	CONTRATO:	216
ETC	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO O VEREDA:	BUCARAMANGA	MES:	MARZO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA LAS ANTIOQUIAS	SEDE EDUCATIVA:	INSTITUCION EDUCATIVA LAS ANTIOQUIAS NIVEL 2		

CUPOS	Nº DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO COMPLEMENTO
174	3	3 al 31 Marzo de 2025	RPS

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO DE OLLAS (ESCOBRILLO)	U	2,00	2,00	
DETERGENTE BIODEGRADABLE LAVADO DE PLATOS X 500 g	500 g	7,00	7,00	
ESPONJA PLÁSTICA PARA LAVADO DE OLLAS (BRILLO)	U	2,00	2,00	
DESINFECTANTE LIQUIDO X 1000 ml	lt	4,00	4,00	
JABON ASEO IN-OLORO Y BIODEGRADABLE X 1000 ml	Kg	4,00	4,00	
TOALLAS DESECHABLES PARA MANOS	150 U	1,00	1,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS VERDE	U	21,00	21,00	
BOLSAS PLÁSTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS NEGRA	U	21,00	21,00	
ROLLO PAPEL HIGIÉNICO	U	6,00	6,00	
PAÑOS REUTILIZABLES PARA LIMPIEZA DE SUPERFICIES MICROFIBRA	U	12,00	12,00	
BOLSA ZIPLOC CONTRAMUESTRAS	U	100,00	100,00	
BOLSAS PLASTICAS BIODEGRADABLES PARA LOS RESIDUOS BLANCA	U	21,00	21,00	
ESPONJA PLASTICA PARA LAVADO MENAJE	U	2,00	2,00	
DESENGRASANTE DE COCINA x 1000 ml	1000 ml	1,00	1,00	
TAPABOCAS DESECHABLES	U	63,00	63,00	
JABÓN DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA LAVADO DE MANOS CON DISPENSADOR, LIBRE DE OLOR	U	3,00	3,00	

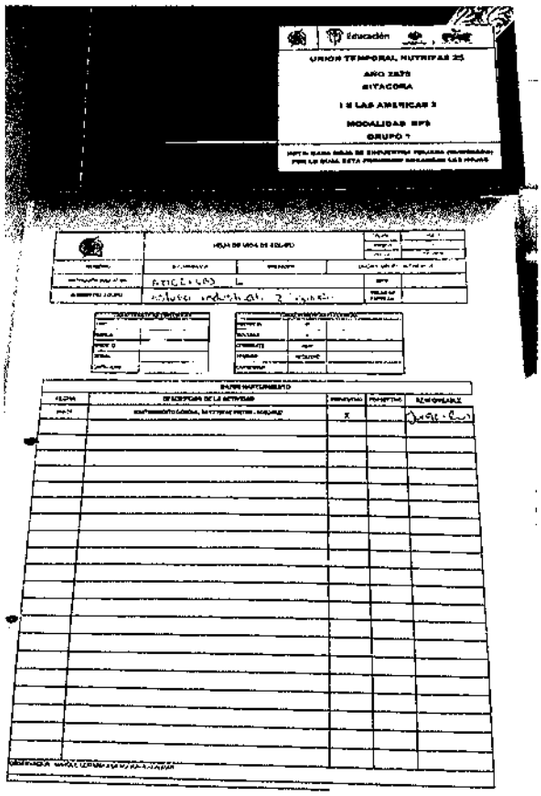
C. Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

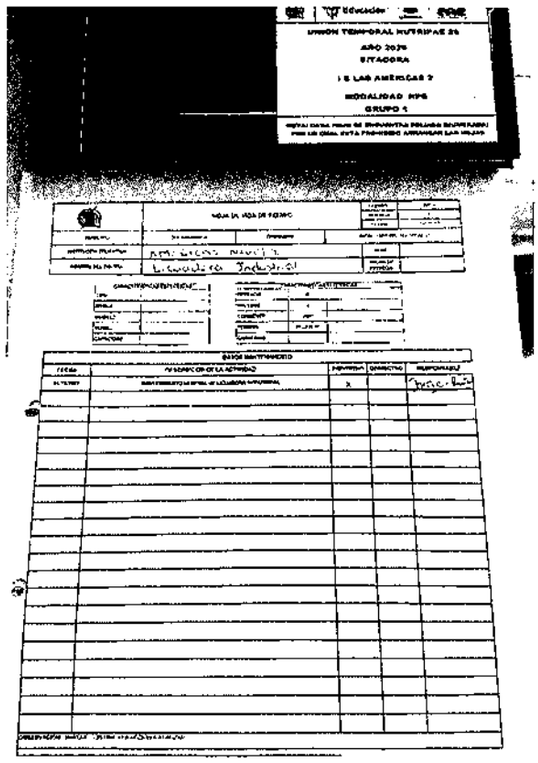
MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (Operador): Sandra Salcimenca.	NOMBRE RESPONSABLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: German Romero
CARGO: Manipuladora Alimentos.	CARGO: Rector
FIRMA:	FIRMA:

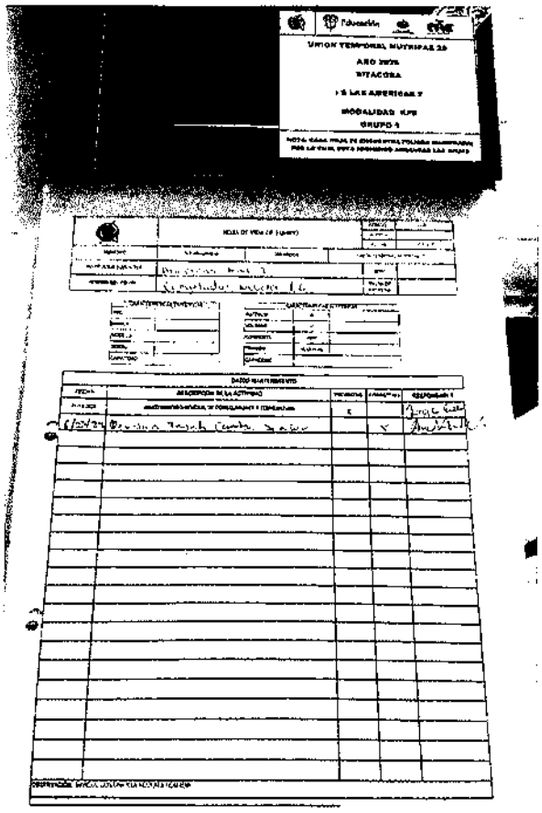
E-mail: nutripae25@gmail.com

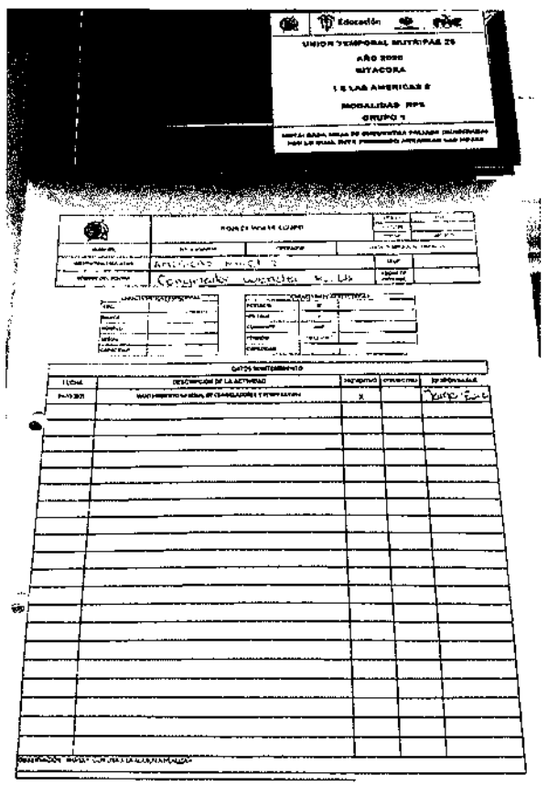
UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 16









E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 17

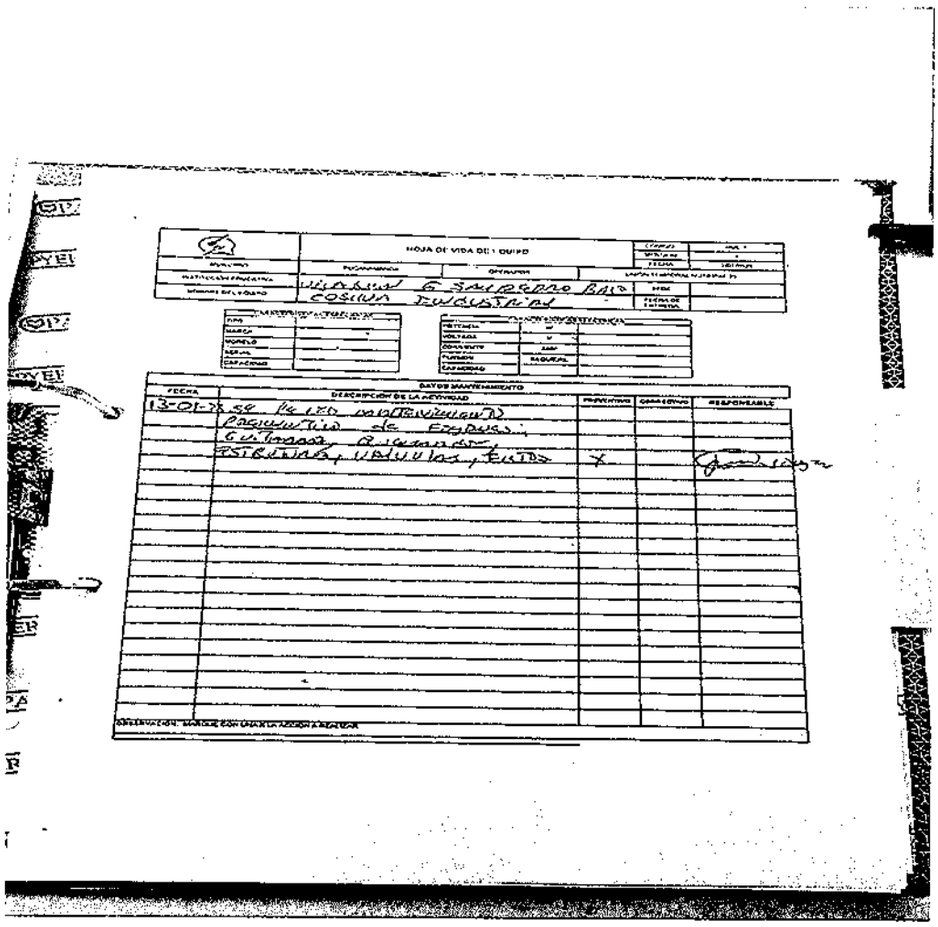


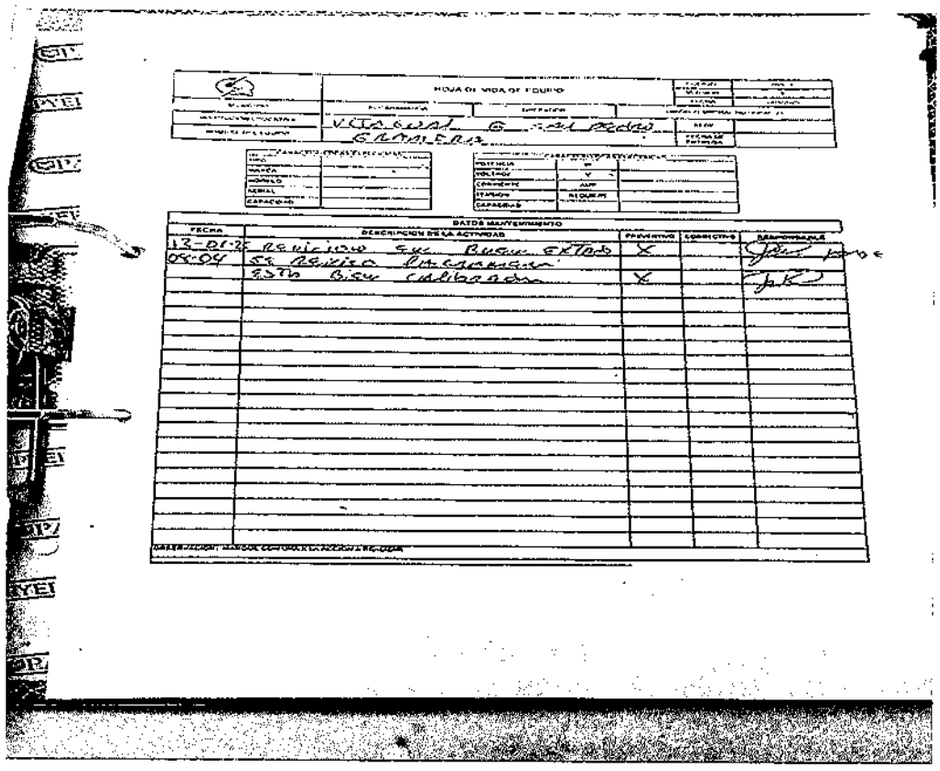


E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 18





E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 18

	HOJA DE VIDA DE EQUIPO		CODIGO:	HVE-1
			VERSION:	1
			FECHA:	2/01/2025
MUNICIPIO	BUCARAMANGA	OPERADOR:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	VISTAHERMOSA SAN PEDRO		SEDE:	
NOMBRE DEL EQUIPO	LICUADORA DE CARGA		FECHA DE ENTREGA:	

CARACTERISTICAS ESPECIFICAS	
TIPO	
MARCA	
MODELO	
SERIAL	
CAPACIDAD	

CARACTERISTICAS ELECTRICAS		
POTENCIA	W	
VOLTAJE	V	
CORRIENTE	AMP	
TENSION	REQUIERE	
CAPACIDAD		

DATOS MANTENIMIENTO

FECHA	DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD	PREVENTIVO	CORRECTIVO	RESPONSABLE
13-01-25	REVISION DE LICUADORA			
	MOTOR, CUCHILLA, VASO	X		
8-04	REVISION CUCHILLA, VASO			
	MOTOR	X		

OBSERVACIÓN: MARQUE CON UNA X LA ACCION A REALIZAR

E-mail: nutripae25@gmail.com

INFORME No.3 MARZO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN 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

Semana No.10 (correspondiente del 25 al 28 de marzo de 2025)

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

Gmail UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

8 mensajes

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 2 de abril de 2025, 12:17
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, LAYNIKER ELIAS ORTIZ GARCIA <lortizg@bucaramanga.gov.co>, JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>, scsamper@bucaramanga.gov.co, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, 01 abril 2025

Señores
UT. NUTRIPAE 25
Operador Grupo 1
Correo electrónico: nutripae25@gmail.com

Cordial saludo

Atentamente nos permitimos enviar en documento Excel adjunto, el detallado de hallazgos correspondiente a las visitas realizadas por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE en la semana del 25 al 28 de marzo 2025, se solicita realizar los planes de mejoramiento para su subsanación. Se remite los registros de las visitas realizadas.
Se esperan los planes de mejoramiento en un plazo de **5 días hábiles**, a partir de la fecha de recepción.

Se adjunta vinculo en el cual se encuentra disponible el acta de visitas para su descarga
https://drive.google.com/drive/folders/17Pn0emuFvIz4h3YXML5m9GpCdCnUMEQO?usp=sharing

Cordialmente

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)
Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Programa de Alimentación Escolar

oyectó: Ing. Fernando Matallana - Líder Técnico
Proyectó: Ing. Layniker Ortiz - Líder Técnico
Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Apoyo Técnico
Proyectó: ND. Silvio Samper - Apoyo Técnico
Proyectó: Ing Yeimi Orozco - Apoyo Técnico

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
124K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 7 de abril de 2025, 14:50
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

25254

Doctora;

ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato 276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: RESPUESTA HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

Cordial saludo;

Por medio de la presente y a fin de dar cumplimiento en la entrega total de los documentos y/o soportes como planes de mejora implementados por el operador Union Temporal Nutripae 25 Grupo 1 a los hallazgos presentados en las visitas por el Equipo de Supervisión PAE en Semana de 25 a 28 de Marzo 2025. Se envía malla de hallazgo con plan de mejora, documento word con soportes.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

[El texto citado está oculto]

--
UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25
Coordinación General
Calle 28 No.14-58 B. Girardot

---

2 adjuntos

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
126K

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 25 A 28 DE MARZO 2025.docx
9914K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 22 de abril de 2025, 16:14
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Dando alcance a correo que antecede envio malla de hallazgos con plan de mejora a pestaña Seguimiento Ruta No 1 con plan de mejora descrito y archivo Word con soportes.

Gracias

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 25 A 28 DE MARZO 2025.docx

ANEXO 2. LLAMADO DE ATENCION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS INCUMPLIMIENTO LABORES.pdf

ANEXO 4. OFICIO ACLARATORIO PROCESO DE ARRASTRE MENU.pdf

[El texto citado está oculto]

---

3 adjuntos

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
126K

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 25 A 28 DE MARZO 2025.docx
9914K

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
126K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 23 de abril de 2025, 8:06
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Dando alcance a correo que antecede envio documento word con soportes con numeración

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 25 A 28 DE MARZO 2025.docx
de acuerdo a malla de excel de hallazgos.

Gracias
[El texto citado está oculto]

---

3 adjuntos

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
126K

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 25 A 28 DE MARZO 2025.docx
9914K

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
126K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 24 de abril de 2025, 15:17
Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Dando alcance a correo que antecede envio documento PDF de soporte a proyeccion de hallazgos semana 25 a 28 de Marzo 2025
[El texto citado está oculto]

---

4 adjuntos

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
126K

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 25 A 28 DE MARZO 2025.docx
9914K

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
126K

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 25 A 28 DE MARZO 2025.pdf
1954K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 29 de abril de 2025, 16:59
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>, Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, abril 29 de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

20256

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 25 al 28 de marzo de 2025.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(13 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(2 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó:

Ing. Fernando Matallana – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: jueves, 24 de abril de 2025 7:53 p. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalia detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

`uenas tardes Yeimi,

Adjunto respuesta por parte del operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

2025

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Forwarded message ---------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Date: jue, 24 abr 2025 a la(s) 3:17 p.m.
Subject: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Dando alcance a correo que antecede envio documento PDF de soporte a proyeccion de hallazgos semana 25 a 28 de Marzo 2025

Gracias

---------- Forwarded message ---------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Date: mié, 23 abr 2025 a las 8:06
Subject: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Dando alcance a correo que antecede envio documento word con soportes con numeración

de acuerdo a malla de excel de hallazgos.

Gracias ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 25 A 28 DE MARZO 2025.docx¡Error! **Nombre de archivo no especificado.**

---------- Forwarded message ---------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Date: mar, 22 abr 2025 a las 16:14
Subject: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Dando alcance a correo que antecede envio malla de hallazgos con plan de mejora a pestaña Seguimiento Ruta No 1 con plan de mejora descrito y archivo Word con soportes.

Gracias

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 25 A 28 DE MARZO
r! **Nombre de archivo no especificado.**

ANEXO 2. LLAMADO DE ATENCION PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS
[El texto citado está oculto]TO LABORES.pdf**¡Error! Nombre de archivo no especificado.**
[El texto citado está oculto]

ANEXO 4. OFICIO ACLARATORIO PROCESO DE ARRASTRE MENU.pdf**¡Error! Nombre de archivo no especificado.**

Bucaramanga, 01 abril 2025

[El texto citado está oculto]

Proyectó: Ing. Fernando Matallana - Líder Técnico

Proyectó: Ing. Layniker Ortiz - Líder Técnico

Proyectó: Ing. Janneth Trujillo - Apoyo Técnico

Proyectó: ND. Silvio Samper - Apoyo Técnico

Proyectó: Ing Yeimi Orozco - Apoyo Técnico

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido."
*Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

--

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Coordinación General

Calle 28 No.14-58 B. Girardot

¡Error! Nombre de archivo no especificado.

--

2025

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Coordinación General

Calle 28 No.14-58 B. Girardot

¡Error! Nombre de archivo no especificado.

--

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Coordinación General

Calle 28 No.14-58 B. Girardot

¡Error! Nombre de archivo no especificado.

--

UNIÒN TEMPORAL NUTRIPAE 25

Coordinación General

Calle 28 No.14-58 B. Girardot

¡Error! Nombre de archivo no especificado.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

[El texto citado está oculto]

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25.xlsx
127K

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com> 30 de abril de 2025, 16:05

Para: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

20260

Doctora;

ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato 276 de 2024
Alcaldía Bucaramanga
Bucaramanga (Santander)
Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: RESPUESTA HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 SEGUNDA REVISION - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

Cordial saludo;

Por medio de la presente y a fin de dar cumplimiento en la entrega total de los documentos y/o soportes como planes de mejora implementados por el operador Union Temporal Nutripae 25 Grupo 1 a los hallazgos presentados en las visitas por el Equipo de Supervisión PAE en Semana de 25 a 28 de Marzo 2025 para segunda revision. Se envía malla de hallazgo con plan de mejora, documento word con soportes.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

2 adjuntos

ANEXOS DE HALLAZGOS VISITAS SEDES EDUCATIVAS SEMANA 25 A 28 DE MARZO 2025.docx
4733K

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25 SEGUNDA REVISION.xlsx
127K

PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co> 2 de mayo de 2025, 11:47
Para: UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>
Cc: Klisnman Fernando Matallana Davila <kfmatallanad@bucaramanga.gov.co>, Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>

Bucaramanga, mayo 02 de 2025

Señores

U.T NUTRIPAE 25

Operador grupo 1

Cordial saludo,

Por medio del presente, se confirma la revisión de la subsanación de los hallazgos reportados por el equipo técnico de supervisión del PAE durante la semana del 25 al 28 de marzo de 2025 reportados en las

instituciones:

- RUTA No. 1 – VEHÍCULO GDW 369
- I.E POLITÉCNICO SEDE B
- I.E CAMPO HERMOSO SEDE A
- I.E CAMPO HERMOSO SEDE C

Los soportes presentados son consistentes y soportan la subsanación de los hallazgos evidenciados, por lo que se emite concepto de cierre para los hallazgos evidenciados en las visitas técnicas de supervisión en la semana evaluada.

Adjunto se envía documento en formato Excel con la relación de hallazgos, la trazabilidad de la revisión y el concepto de cierre el cual debe ser incluido en el informe de obligaciones del mes correspondiente.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga
Alcaldía de Bucaramanga
Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3
Tel: 6337000
Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

Proyectó:

Ing. Fernando Matallana – Líder Técnico

Ing. Yeimi Carolina Orozco – Apoyo Técnico

De: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>
Enviado el: jueves, 1 de mayo de 2025 11:19 a. m.
Para: Yeimi Carolina Orozco Ortiz <ycorozcoo@bucaramanga.gov.co>
CC: JANNETH TRUJILLO ALVERNIA <jtrujillo@bucaramanga.gov.co>
Asunto: Fwd: HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

PRECAUCIÓN REMITENTE EXTERNO Por favor, absténgase de abrir archivos adjuntos, seguir enlaces desconocidos o responder a este correo hasta que haya validado su legitimidad y procedencia. Cualquier anomalía detectada, le solicitamos que la reporte de inmediato al correo: mesadeayudatic@bucaramanga.gov.co ¡Gracias por su colaboración y atención a esta precaución!

Buenas tardes Yeimi,

Adjunto información enviada por el operador

Quedo atento

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

20262

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

"Aviso legal - Protección de Datos Personales: El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA identificada con NIT. 890.201.222-0, . ubicada en la Calle 35 No. 10-43 (Alcaldía de Bucaramanga), dando cumplimiento a lo estipulado en la Ley 1581 de 2012 y su decreto reglamentario 1074 de 2015, tendiente a la protección de datos personales lo invitamos a que conozca nuestra Política de Tratamiento de Información Personal la cual puede ser consultada en nuestro sitio web; en la Políticas se establece los derechos que le asisten como titular, el procedimiento para ejercerlos, las finalidades para la cual se tratan los datos, entre otros aspectos. Si usted tiene alguna inquietud frente al manejo de la información, envié su solicitud a través de nuestra página web: www.bucaramanga.gov.co y con gusto será atendido." *Aviso legal – Confidencialidad: La información contenida en este mensaje, en los archivos adjuntos son confidenciales, así como la INFORMACIÓN DE CONSULTA Y ASESORÍA ya que puede ser LEGALMENTE PRIVILEGIADA. Esta es de uso exclusivo del (de los) destinatario(s) sin la intención de que sea conocida por terceros, por lo tanto, de conformidad con las normas legales vigentes, su interceptación, sustracción, extravío, reproducción o uso no autorizado está prohibido a cualquier persona diferente. Si usted ha recibido este correo por error, equivocación u omisión queda estrictamente prohibido la utilización, copia, reimpresión, reenvió; cualquier acción tomada sobre este correo podrá ser penalizada legalmente. En tal caso, favor notificar en forma inmediata al remitente."

---------- Forwarded message ---------
De: **UT NUTRIPAE 25** <nutripae25@gmail.com>
Date: mié, 30 abr 2025 a la(s) 4:06 p.m.
Subject: Re: HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1
To: PAE Bucaramanga <pae@bucaramanga.edu.co>

Doctora;

ALIX CECILIA CHINCHILLA

Supervisora de contrato 276 de 2024

Alcaldía Bucaramanga

Bucaramanga (Santander)

Aten: **Equipo PAE** Bucaramanga

Asunto: RESPUESTA HALLAZGOS SEMANA DEL 25 AL 28 MARZO 2025 SEGUNDA REVISION - UT NUTRIPAE 25 - GRUPO 1

Cordial saludo;

Por medio de la presente y a fin de dar cumplimiento en la entrega total de los documentos y/o soportes como planes de mejora implementados por el operador Union Temporal Nutripae 25 Grupo 1 a los hallazgos presentados en las visitas por el Equipo de Supervisión PAE en Semana de 25 a 28 de Marzo 2025 para segunda revision. Se envía malla de hallazgo con plan de mejora, documento word con soportes.

20263

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes

El mar, 29 abr 2025 a las 16:59, PAE Bucaramanga (<pae@bucaramanga.edu.co>) escribió:

Bucaramanga, abril 29 de 2025

Señores

UT NUTRIPAE 25

Operador Grupo 1

Cordial saludo,

De manera atenta se informa la revisión a los planes de mejora implementados frente a los hallazgos evidenciados por el equipo de supervisión en la semana del 25 al 28 de marzo de 2025.

- Hallazgos sombreados en verde quedan en estado cerrado **(13 hallazgos)**
- Hallazgos sombreados en naranja, se solicita presentar los soportes que den cierre definitivo **(2 hallazgos)**

Se adjunta documento Excel con la trazabilidad de revisión.

Coordinación del Programa de Alimentación Escolar (PAE)

Secretaría de Educación de Bucaramanga

Alcaldía de Bucaramanga

Cra. 11 No. 34 - 52 Edificio Fase II Piso 3

Tel: 6337000

Horario de respuesta: Lunes a Viernes de 8:00 a.m. a 5:00 p.m.

[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]
[El texto citado está oculto]

PROYECCIÓN HALLAZGOS DEL 25 AL 28 MARZO - UT NUTRIPAE25 SEGUNDA REVISION.xlsx
127K

Educación Alma los Aprender

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

OPERADOR	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25
SEMANA DE VISITA	SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
BODEGA UT NUTRIPAE	SEGUIMIENTO A RUTA N	25/03/2026	93,55%	BUENO	2. El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.	El auxiliar Julian Acosta no tiene botas de seguridad	Se realiza entrega de botas de seguridad a personal auxiliar de transporte	ANEXO 1. REGISTRO FOTOGRAFICO PERSONAL TRANSPORTADOR CON BOTAS DE SEGURIDAD	Se evidencia soporte de uso de dotación por el personal de distribución y transporte de alimentos Ruta# No. 1	[redacted]				
					21. Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas	Solo se evidencia personal manipulador para recibir en dos IE (Politécnico sede E y Oriente Miraflores sede A)	Se realiza llamado de atención a personal manipulador de alimentos por incumplimiento en sus labores de recepcion, conteo y verificacion de calidad de alimentos de racion industrializada.	ANEXO 2. LLAMADO DE ATENCION A PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS POR INCUMPLIMIENTO DE LABORES - ARCHIVO PDF LLAMADOS DE ATENCION	Se soporta llamado de atención al personal manipulador de alimentos de cada sede que presentó el hallazgo.	[redacted]				

Educación Alma Aprender

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RMRPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

[redacted] UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 26

[redacted] SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2025

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirva de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. POLITECNICO	SEDE B	25/03/2025	91,5%	BUENO	**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.**	Queso almacenado con verduras (cebolla – pimentón)	Se realiza refuerzo de capacitacion en BPM, almacenamiento correcto de alimentos perecederos (FRUVER . QUESO) evitando contaminacion cruzada	ANEXO 3. FORMATO CAPACITACION - REGISTRO FOTOGRAFICO PERSONAL MANIPULADOR CAPACITADO	Se soporta refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos y evidencia fotográfica de almacenamiento de alimentos	[redacted]				[redacted]
					2.3 Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos	El Kardex no concuerda con los arrastres aprobados por el equipo de nutrición.	Se realiza oficio aclaratorio de proceso de arrastres de menu para modalidad racion preparada en sitio	ANEXO 4. REGISTRO FOTOGRAFICO OFICIO ACLARATORIO PROCESO ARRASTRES - ARCHIVO PDF OFICIO	Se soporta oficio aclaratorio de manejo de kardex por arrastres generados por motivo de NO CLASE					
					4.19 Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anejos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento)	Puerta de ingreso a la cocina con un espacio entre el piso la puerta mayor a 1 cm.	Se realiza instalacion de caucho de proteccion a puerta de sede educativa	ANEXO 5. REGISTRO FOTOGRAFICO CAUCHO DE PROTECCION INSTALADO EN PUERTA DE SEDE EDUCATIVA	Se soporta registro fotográfico de instalación de protección de acceso en la puerta de acceso al restaurante escolar					
					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.	Se observa la necesidad de otra licuadora ya que la que tienen es pequeña y no dan a basto.	Se realiza envio de licuadora domestica a sede educativa	ANEXO 6. REGISTRO FOTOGRAFICO LICUADORA EN SEDE EDUCATIVA	Se solicita presentar soporte de entrega con fecha actualizada del equipo a la sede educativa	[redacted]	Se realiza envio de licuadora domestica a sede educativa	ANEXO 6. REGISTRO FOTOGRAFICO LICUADORA EN SEDE EDUCATIVA	Se soporta registro de entrega de menaje licuadora a la sede educativa.	[redacted]
					12.2 Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada	La remisión no concuerda con los arrastres aprobados por el equipo nutricional.	Se realiza oficio aclaratorio de proceso de arrastres de menu para modalidad racion preparada en sitio	ANEXO 4. REGISTRO FOTOGRÁFICO OFICIO - PDF OFICIO	Se soporta oficio aclaratorio de manejo de remisión por arrastres generados por motivo de NO CLASE	[redacted]				

Educación Alma Aprender

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

[redacted]: UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 26

[redacted]: SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
I.E. CAMPO HERMOSO	SEDE A	26/03/2026	95,0%	BUENO	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.	Contaminacion biologica del platano almacenado en nevera	Se realiza refuerzo de capacitacion en BPM, almacenamiento correcto de alimentos perecederos, verificacion de estado de calidad de FRUVER	ANEXO 7. FORMATO CAPACITACION - REGISTRO FOTOGRAFICO PERSONAL MANIPULADOR CAPACITADO	Se soporta evidencia de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en condiciones de conservación FRUVER	[redacted]				
					2.4 Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	La fecha de fumigacion esta del 10/01/2024 supera tiempo.	Se realiza entrega de certificado de fumigacion actualizado a sede educativa	ANEXO 8. REGISTRO FOTOGRAFICO CERTIFICADO DE FUMIGACION ACTUALIZADO EN SEDE EDUCATIVA	Se evidencia soporte de manejo integrado de plagas en restaurante y comedor escolar con fecha 10/01/2025, soporte entrego en sede educativa					
					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.	Una manipuladora tiene uñas largas Monica Suarez.	Se realiza refuerzo de capacitacion en BPM, presentacion personal de manipulador de alimentos (uñas cortas)	ANEXO 9. FORMATO CAPACITACION - REGISTRO FOTOGRAFICO PERSONAL MANIPULADOR CAPACITADO	Se soporta evidencia de refuerzo de capacitación al personal manipulador en BPM					
					6.2 Las frutas, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	El platano esta sobre maduro en la nevera	Se realiza refuerzo de capacitacion en BPM, almacenamiento correcto de alimentos perecederos, verificacion de estado de calidad de FRUVER	ANEXO 7. FORMATO CAPACITACION - REGISTRO FOTOGRAFICO PERSONAL MANIPULADOR CAPACITADO	Se soporta evidencia de refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos en condiciones de conservación FRUVER					

Educación Aprender

HALLAZGOS VISITAS DE SUPERVISIÓN
VERIFICACIÓN AL SUMINISTRO DE COMPLEMENTOS ALIMENTARIOS EN INSTITUCIONES EDUCATIVAS MODALIDAD RI-RPS PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

[redacted]: UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

[redacted]: SEMANA DEL 25 AL 28 DE MARZO 2026

INSTITUCIÓN EDUCATIVA /RUTA/BODEGA	SEDE EDUCATIVA	FECHA DE VISITA	PORCENTAJE TOTAL (%)	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	ITEMS NO CUMPLIMIENTO REQUIEREN DE PLAN DE MEJORA	OBSERVACIONES A ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO	PLAN MEJORAMIENTO O COMPROMISO OPERADOR Relacionar las acciones de mejoramiento para cada uno de los ITEMS CON NO CUMPLIMIENTO (Segunda Subsanación)	EVIDENCIA Relacionar el documento que sirve de evidencia y anexar adjunto a la matriz	SEGUIMIENTO Y VERIFICACIÓN AL PLAN DE MEJORAMIENTO PRESENTADO POR EL OPERADOR (Realizado por la Entidad Territorial)	ESTADO DEL HALLAZGO
E. CAMPO HERMOSO	SEDE C	28/03/2025	92,7%	BUENO	4.4 El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado en la Ficha Técnica de Negociación para la modalidad preparada en sitio - PS.	Según anexo técnico son 6 rollos de papel higiénico y enviaron 2 y 3 paquetes de toallas desechables y enviaron 1 paquete.	Se realiza entrega de elementos de aseo faltantes a sede educativa	ANEXO 10. REGISTRO FOTOGRAFICO ELEMENTOS DE ASEO FALTANTES EN SEDE EDUCATIVA	Se solicita presentar la remisión de entrega de insumos de aseo para el mes evaluado	[redacted]	Se realiza entrega de remision de entrega de elementos de aseo de sede educativa mes de marzo	ANEXO 10. REGISTRO FOTOGRAFICO REMISIÓN DE ASEO SEDE EDUCATIVA	Se soporta registro de remisión de entrega de insumos de aseo y bioseguridad a la sede educativa correspondiente al mes de marzo la cual se	[redacted]
					4.6 Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	Malla anti insecto en área de cocina con presencia de grasa	Se realiza cambio de malla anti insectos en sede educativa	ANEXO 11. REGISTRO FOTOGRAFICO INSTALACION DE MALLA EN SEDE EDUCATIVA	Se soporta evidencia fotográfica de cambio de protección malla antinsectos en área de cocina					
					4.19 Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado. (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento)	Comedor: escotar con rejas que tienen malla anti insecto.	Las rejas mencionadas en el hallazgo son de ingreso al comedor y estan sin malla anti insecto por direccionamiento de sede educativa ya que el lugar de consumo de alimentos es bastante caluroso y al instalar mallas cortan la circulacion de aire en el comedor.	----------	Teniendo en cuenta la descripción se asegura la protección del área de preparación del área de alimentos.				
					9.1 Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización por parte de la ETC).	No se cumple con la guia de preparación, la carne es en filete y se preparado en cuadritos	Se realiza refuerzo de capacitacion en cumplimiento de ciclos de menus establecidos en minuta	ANEXO 12. FORMATO CAPACITACION - REGISTRO FOTOGRAFICO PERSONAL CAPACITADO	Se evidencia soporte de refuerzo de capacitación del personal manipulador de alimentos en el seguimiento de las guias de preparación				

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 1



E-mail: nutripae25@gmail.com

20269

Educación

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25
ANEXO 2

BUCARAMANGA, 28 DE MARZO DE 2025

Señor (a)
JHERLY TATIANA PEÑA CUADROS
CC. 1065335570
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
INSTITUCION EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA SEDE A

ASUNTO: LLAMADO DE ATENCIÓN

Por medio de la presente y mediante a la información proporcionada por el supervisor encargado, me permito llamar su atención, esta vez por escrito por la siguiente situación:

El personal manipulador de alimentos de la institución educativa el día 25 de Marzo de 2025 no se encontraba en su lugar de trabajo como lo establecido en el horario laboral para recibir y verificar la cantidad y calidad de los complementos, lo cual entorpece y retrasa la operación y ejecución del programa.
Se hace llamado a corregir este tipo de actitudes las cuales hacen notar la falta de compromiso y respeto hacia la empresa al no dar cumplimiento a sus funciones establecidas en el contrato

Por lo anterior y teniendo en cuenta la cláusula tercera del contrato por usted firmado y cuya obligación toma parte del mismo, dentro de sus funciones esta:

OBLIGACIONES GENERALES:
1) Observar rigurosamente las normas, prácticas y reglamentos que le fije la empresa o sus representantes para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2) Guardar absoluta reserva con terceros de todas aquellas informaciones que llegare a su conocimiento, en razón de su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3) Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por la empresa, o por quienes la representen, relativas al desempeño de sus actividades. 4) Cuidar permanentemente los intereses de la empresa. 5) Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con las funciones de la empresa. 6) Cuidar, conservar y dar el uso adecuado a los equipos de cocina, equipos de refrigeración, utensilios, menaje, de la institución educativa del MANIPULADOR los cuales son entregados para su adecuado uso en buen estado. 7) Mantener cordiales armonía, respeto y comprensión en el desarrollo de las labores con sus superiores, compañeros de trabajo, y con todas las personas que intervengan en los puntos operativos donde desempeñe sus funciones y en sus relaciones personales por razón de su labor, quedando expresamente prohibido el maltrato verbal y físico con los compañeros de trabajo, sus superiores, los beneficiarios o en general con el personal ajeno a la empresa con el cual en razón a la labor prestada el TRABAJADOR deba tener relación. 8) Cumplir en labores en este contrato señaladas permanentemente, con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con la empresa. 9) A no recibir en ninguna circunstancia dinero, comisiones, dádivas, regalos y demás por parte de los contratistas de la empresa y/o de los proveedores, aun cuando lo hagan directamente o por intermedio de terceros, para favorecer su posición o preferencia de ingreso en cualquier tipo de contratación que realice la empresa. 10) A no retirar los elementos, las materias, la maquinaria, la materia prima de las instalaciones de la empresa o del lugar donde cumple con su función sin autorización previa y por escrito. 11) A mantener su puesto de trabajo, el uniforme y los materiales suministrados para el cumplimiento de su función en perfecto estado de limpieza e higiene. 12) A no relevarse hacer uso de teléfonos celulares, radios, dispositivos mp3, mp4, iPad o cualquier instrumento portátil musical o electrónico de reproducción de audio, video o voz, en horarios laborales para labores o actividades distintas al normal objeto contratado. 13) A utilizar única, exclusiva y diligentemente las prendas y elementos de dotación durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de los mismos, cuando no se esté en cumplimiento de la labor contratada. 14) A no llegar al lugar de trabajo bajo los efectos ni consecuencias de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas o estupefacientes, quedando expresamente prohibido el ingreso y/o consumo dentro de las mismas en las instalaciones donde cumpla con la función contratada. 15) A no usar los equipos de cómputo, teléfonos y fax para labores o actividades distintas al ejercicio del objeto contratado quedando excluido el ingreso vía Internet a páginas pornográficas o de entretenimiento, redes sociales o Chat. Del mismo modo, se prohíbe descargar sin autorización archivos de audio o video que afecten o no el funcionamiento de los equipos. 16) A guardar y mantener máxima cuidado en la higiene, aseo y presentación personal para el cumplimiento de sus labores, durante toda la jornada laboral. 17) A cumplir estrictamente con el horario y la jornada laboral que le sea asignada, obligándose a cumplir con las ajustes y cambios que haga el empleador cuando lo estime conveniente. 18) A informar al jefe directo o al Talento Humano toda anomalía o circunstancia que le impidan cumplir con la jornada de trabajo, debiendo aportar en caso de ausencia o incapacidades médicas la constancia de la misma. 19) A ser estricto cumplidor a las manuales, reglamentos y políticas de la empresa. Indicar la que regulan el comportamiento del personal en las sedes de consumo asignadas por la empresa. 20) A abstenerse de realizar actos

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

compromisos del personal en las áreas de dotación asignadas por la empresa. 20) Abstenerse de realizar actos delictivos o en contra de la ley y las buenas costumbres. 21) A custodiar y entregar a su superior inmediato en buen estado o caso que sea dejada la vivienda en el sitio de trabajo por un cliente o por un funcionario de la entidad a que presten nuestros servicios. 22) A avisar oportunamente y por escrito, a la empresa todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. 23) A mantener en perfecto orden y en estado de aseo la unidad sanitaria que le haya sido asignada. 24) A guardar un comportamiento acorde a los principios de moralidad, ética y buenas costumbres socialmente aceptadas a fin de evitar escándalos o evitar conflictos y comentarios malintencionados que pongan en entredicho el nombre de la empresa misma. 25) A cumplir su turno en el puesto de operación dado por el empleador, y a no cambiarse permanentemente o evitar otras puestas sólo mediando expresa del empleador o sus representantes o que sean dadas de manera especiales programadas por la entidad. 26) Abstenerse de ingresar a los sitios de trabajo, juegos de azar, realizar actividades de entretenimiento no autorizadas por EL EMPLEADOR, menos aún si se facilitan en el lugar. 27) A no retirar, tomar o consumir sin autorización de su jefe inmediato, alimentos de los comedores, de las cocinas o de las bodegas. 28) A no prestarse, comercializar, distribuir o realizar ventas de artículos o servicios de cualquier índole ni en el interior de trabajo, ni en las horas de descanso. 29) No ejercer labores remuneradas al servicio de terceros, especialmente si está incapacitado por la EPS o la ARL.

OBSERVACIÓN DEL MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS:

- Ninguna

DIEGO ARMANDO CAMPOS
SUPERVISOR LOGISTICO
U.T NUTRIPAE 25

IVETH DAYANA MACIAS RODRIGUEZ
AREA DE RECURSOS HUMANOS
U.T NUTRIPAE 25

JHERLY TATIANA PEÑA CUADROS
CC. 1005335870
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

BUCARAMANGA, 26 DE MARZO DE 2025

Senor (a)
LAURA MARCELA GUTIERREZ RIVERA
CC. 63559786
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
INSTITUCION EDUCATIVA LICEO PATRIA

ASUNTO: LLAMADO DE ATENCIÓN

Por medio de la presente y atendiendo a la información suministrada por el supervisor encargado, me permito llamar su atención, esta vez por escrito por la siguiente situación:

El personal manipulador de alimentos de la institución educativa el día 25 de Marzo de 2025 no se encontraba en su lugar de trabajo como lo estipulado en el horario laboral para recibir y verificar la cantidad y calidad de los complementos, lo cual interpuso y retrasa la operación y ejecución del programa
Se hace llamado a corregir este tipo de actitudes las cuales hacen notar la falta de compromiso y respeto hacia la empresa al no dar cumplimiento a sus funciones establecidas en el contrato.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la cláusula tercera del contrato por usted firmado y cuya obligación forma parte de mismo, dentro de sus funciones esta:

OBLIGACIONES GENERALES:
1.) Observar rigurosamente las normas, políticas y reglamentos que le fije la empresa o sus representantes para la realización de la labor a que se refiere el presente contrato. 2.) Guardar absoluta reserva con terceros de todas aquellas informaciones que llegue a conocer con ocasión de su trabajo y que sean de carácter privado. 3.) Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir oportunamente las instrucciones que le sean dadas por la empresa o por quienes la representen, respecto del desarrollo de sus actividades. 4.) Cuidar permanentemente los intereses de la empresa. 5.) Destinar la totalidad de la jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6.) Velar, controlar, cuidar y dar el buen uso a los equipos de cocina, equipos de refrigeración, utensilios, menaje de la institución educativa o del EMPLEADOR los cuales son entregados para su adecuado uso de buen cuidado. 7.) Mantener completa armonía, respeto y compromiso en el trato con los clientes, con sus superiores, compañeros de trabajo, y con todas las personas que trabajen en las puntos operativos donde desempeñe su función. Y en sus relaciones personales y en las comunicaciones que tengan que dar por razón del oficio y verbal con los compañeros de trabajo, sus superiores, los beneficiarios o en general con el personal ajeno a la empresa con el cual en razón a la labor prestada EL TRABAJADOR deba tener relación. 8.) Cumplir las labores en este contrato señaladas permanentemente, con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con la empresa. 9.) A no recibir en ningún caso retribución alguna, comisiones, gratificaciones, dádivas y demás por parte de los contratistas de la empresa y/o de los proveedores, bien sea que la haya solicitado directamente o por intermedio de terceros para favorecer a personas o perjudicar a otras en cualquier tipo de contratación que realice la empresa. 10.) A no retirar los elementos, los materiales, la maquinaria, la mercancía propia de la empresa o del lugar donde cumple con su función sin autorización previa y por escrito. 11.) A mantener su puesto de trabajo, el uniforme y las materias utilizadas para el cumplimiento de su función, en perfecto estado de limpieza e higiene. 12.) A no utilizar ni tener con la telefonía celulares, radios, dispositivos mp3, mp4, IPod o cualquier instrumento parecido mientras se encuentre de manipulación de alimentos, video o voz en horarios laborales para labores o actividades diferentes al objeto contratado. 13.) A utilizar única, exclusiva y obligatoriamente los prendas y elementos de dotación durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de las mismas mientras no se esté en cumplimiento de la labor contratada. 14.) A no llegar al lugar de trabajo bajo los efectos, ni consumir en el sitio de trabajo bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas o estupefacientes, quedando igualmente prohibido la ingesta y/o producción misma de las mismas en las instalaciones donde cumple con la función contratada. 15.) A no usar los equipos de cómputo, teléfonos y/o para labores o actividades distintas al ejercicio del objeto contratado prohibido, el ingreso y/o intento a páginas pornográficas o de entretenimiento, redes sociales o Chat. Del mismo modo se prohíbe descargar de antemano archivos de audio o video que afecten o no el funcionamiento de los equipos. 16.) A guardar y mantener máximo cuidado en la higiene, aseo y presentación personal, para el cumplimiento de sus labores durante toda la jornada laboral. 17.) A cumplir estrictamente con el horario y la jornada laboral que le sea impuesta, del gerente o cumplir con las ordenes y asesorías que haya de emplearse durante la misma. 18.) A mantener al jefe directo o al Talento Humano de la institución, o situaciones que le impidan cumplir con la jornada de trabajo, excusa aportar en caso de excusas o incapacidades mediante la constancia de la misma. 19.) A dar estricto cumplimiento a los manuales, reglamentos y políticas de la empresa, incluso lo que regulen el comportamiento del personal en los sitios de descanso asignados por la empresa. 20.) A abstenerse de realizar actos distintos o en contra de la ley y las buenas costumbres. 21.) A custodiar y entregar a su superior inmediato en buen

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

estado o cosa que sea dejada u olvidada en el sitio de trabajo por un cliente o por la funcionaria de la entidad a que prestamos nuestros servicios. 32) A avisar oportunamente y por escrito, a la empresa, toda variación en su domicilio inicialmente o cambio de residencia. 33) A mantener en perfecto orden y en estado de aseo la unidad asignada que le haya sido asignada. 34) A guardar un comportamiento acorde a los principios de moralidad, decoro y buenas costumbres observando siempre, y en cualquier circunstancia, la debida cortesía y evitando cualquier clase de comentarios malintencionados que pongan en entredicho el nombre de la empresa y de la empresa usuaria. 35) A cumplir su turno en el puesto de operación fijado por el empleador, y a no desplazarse, permanecer o visitar otros puntos sino autorizados expresa por el empleador o sus representantes o que sean días de eventos especiales programados por la empresa. 36) A no efectuar ventas, juegos de azar o actividades de entretenimiento no autorizadas por EL EMPLEADOR, mientras esté en el desempeño de su turno. 37) A no retirarse de su puesto sin autorización de su jefe inmediato, abandonar los corredores de las escaleras de las bodegas. 38) A no producir, comercializar, distribuir o realizar ventas de cualquier tipo en el sitio de trabajo, ni en las horas de descanso. 39) No ejecutar labores remuneradas al servicio de terceros, especialmente a esa incapacidad por la EPS o la ARL.

OBSERVACIÓN DEL MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS:

Ninguna.

Laura Gutierrez
NOMBRE: LAURA MARCELA GUTIERREZ
CC: 63559756
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Jason A López
JASON ANDRES LOPEZ ORTEGA
SUPERVISOR LOGISTICO
U.T NUTRIPAE 25

IVETH DAYANA MACIAS RODRIGUEZ
AREA DE RECURSOS HUMANOS
U.T NUTRIPAE 25

E-mail: nutripae25@gmail.com

2022-3

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

BUCARAMANGA, 25 DE MARZO DE 2025

Señor (a)
JESSICA PAOLA FLOREZ VILLAMIZAR
CC 1094261727
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
INSTITUCION EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORESSEDE D

ASUNTO. **LLAMADO DE ATENCIÓN**

Por medio de la presente y atendiendo a la información proporcionada por el supervisor encargado, nos permitimos llamar su atención, esta vez por escrito por la siguiente situación:

El (la) señor(a) manipulador de alimentos de la institución educativa el día 25 de Marzo de 2025 no se encontraba en su lugar de trabajo como lo establecido en el horario laboral para recibir y verificar la cantidad y calidad de los complementos, lo cual entorpece y retrasa la aparición y ejecución del programa.
Se hace llamado a corregir este tipo de actitudes las cuales hacen notar la falta de compromiso y respeto hacia la empresa al no dar cumplimiento a sus funciones establecidas en el contrato.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la cláusula tercera del contrato por usted firmado y cuya obligación forma parte del mismo, dentro de sus funciones están:

OBLIGACIONES ESPECIALES:
1.) Observar rigurosamente las normas, políticas o reglamentos que se fije la empresa, o sus representantes para la realización de la labor o que se refiere el presente contrato. 2.) Guardar absoluta reserva con respecto de todas aquellas informaciones que llegue a su conocimiento en razón de su trabajo y que tengan carácter reservado. 3.) Ejecutar por el mismo todas las órdenes, obligaciones y compromisos relacionados las instrucciones que le sean dadas por la empresa o por quienes la representen, respecto del desarrollo de sus actividades. 4.) Cuidar permanentemente los intereses de la empresa. 5.) Dedicar la totalidad de su tiempo laborado al trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6.) Velar, supervisar, cuidar y dar el uso adecuado a los equipos de cocina, equipos de refrigeración, utensilios, menaje de la institución educativa del EMPLEADOR. Los cuales son entregados para su adecuado uso en buen estado. 7.) Mantener completa armonía, respeto y compromiso en el trato con los clientes, colegas superiores, compañeros de trabajo, y con todas las personas que trabajen en las partes y lugares donde desempeñe su función y en sus relaciones personales o en la ejecución de su labor, quedando expresamente prohibido el maltrato físico y verbal con los compañeros de trabajo, la empresa, los beneficiarios en general con el personal ajeno a la empresa con el cual en razón a la labor prestada EL TRABAJADOR deba tener relación. 8.) Cumplir las labores en este contrato señaladas permanentemente con espíritu de unidad, colaboración y disciplina con la empresa. 9.) A no recibir en ningún circunstancia dádivas, comisiones, intereses, dadivas y otros, por parte de los comedores de la empresa y/o de los proveedores, bien sea que lo hagan directamente o por intermedio de terceros, para favorecer su posición o perjudicar la de un tercero en cualquier tipo de contratación que realice la empresa. 10.) A no retirar los elementos, los materiales, la maquinaria, la materia prima de las instalaciones de la empresa o del lugar donde cumpla con su función sin autorización previa y por escrito. 11.) A mantener su puesto de trabajo, el uniforme y los materiales entregados para el cumplimiento de su función, en perfecto estado de limpieza e higiene. 12.) A no utilizar o hacer uso de teléfonos celulares, radios, dispositivos mp3, mp4, iPod o cualquier instrumento portátil musical o electrónico de reproducción de audio, video o voz, en horarios laborales para labores o actividades distintas a aquellas de objeto contratado. 13.) A utilizar única, exclusiva y obligatoriamente las prendas y elementos de dotación durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de los mismos, cuando no se esté en cumplimiento de la labor contratada. 14.) A no llegar al lugar de trabajo bajo los efectos, ni consecuencias de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas o estupefacientes, quedando expresamente prohibida la ingesta y/o producción dentro de las mismas en las instalaciones donde cumple con la función contratada. 15.) A no usar los equipos de cómputo, teléfonos y fax para intereses o necesidades distintas al ejercicio de objeto contratado quedando prohibido el ingreso a Internet a páginas pornográficas o de entretenimiento, redes sociales o Chat. Del mismo modo se prohíbe descargar en computadores archivos de audio o video que afecten o no la funcionalidad de los equipos. 16.) A guardar y mantener absoluto cuidado en la higiene, aseo y presentación personal para el cumplimiento de sus labores, durante toda la jornada laboral. 17.) A cumplir estrictamente con el horario y/o jornada laboral que le sea fijada, obligándose a cumplir con las ajustes y ampliaciones que haga el empleador respecto a como convenga. 18.) A informar al jefe directo o al Talento Humano toda anomalía, o circunstancias que se impidan cumplir con la jornada de trabajo, debiendo aportar en caso de enfermedad o incapacidades médicas la correspondiente. 19.) A dar estricto cumplimiento a los manuales, reglamentos y políticas de la empresa, además de las que regulan el comportamiento del personal en los sitios de ejercicio asignados por la empresa. 20.) A abstenerse de realizar actos delictivos o en contra de la ley y las buenas costumbres. 21.) A cuidadar y entregar a su superior inmediato en buen

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

estado o con que sea señalado en el sitio de turno o por un cliente o por un funcionario de la entidad a que prestamos nuestros servicios. 22) A rotar oportunamente y por sorteo, a la empresa todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. 23) A mantener en perfecto orden y en estado de aseo la unidad operativa que le haya sido asignada. 24) A guardar un comportamiento acorde a los principios de moralidad, ética y buenas costumbres absteniéndose ocupados a no causar escándalo, a evitar riñas y altercados malintencionados que perjudiquen el prestigio de la empresa y de la empresa misma. 25) A cumplir su turno en el puesto de operación fijado por el empleador, y a no cambiarse, permanecer o retirar otros puestos sino autorizados expresamente del empleador o sus representantes o que sean fijados de eventos especiales programados por la entidad. 26) A no efectuar ventas, juegos de azar, ni actividades de entretenimiento no autorizadas por EL EMPLEADOR, menos aun si su finalidad es el lucro. 27) A no retirar tomar o sustraer sin autorización de su jefe inmediato, alimentos de los comedores, de las cocinas o de las bodegas. 28) A no practicar comercializar, distribuir o realizar ventas de artículos o servicios de cualquier índole dentro del horario de trabajo ni en las horas de descanso. 29) No ejecutar labores peligrosas de servicio de servicios, especialmente si está incapacitado por la EPS o la ARL.

OBSERVACIÓN DEL MANIPULADOR(A) DE ALIMENTOS:

•

Jessica Flórez

NOMBRE: JESSICA PAOLA FLOREZ V
CC: 1094281727
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Jason A López L

JASON ANDRES LOPEZ ORTEGA
SUPERVISOR LOGISTICO
U.T NUTRIPAE 25

IVETH DAYANA MACIAS RODRIGUEZ
AREA DE RECURSOS HUMANOS
U.T NUTRIPAE 25

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

BUCARAMANGA, 26 DE MARZO DE 2025

Señor (a)
XELY GICELA AGUILAR MONCADA
C.C. 1098788736
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
INSTITUCION EDUCATIVA POLITECNICOSEDE A

ASUNTO: LLAMADO DE ATENCION

Por medio de la presente y atendiendo a la información proporcionada por el supervisor encargado, me permito llamar su atención esta vez por escrito por la siguiente situación:

El personal manipulador de alimentos de la institución educativa el día 25 de Marzo de 2025 no se encontraba en su lugar de trabajo como lo establecido en el horario laboral para recibir y verificar la cantidad y calidad de los complementos, lo cual entorpece y retrasa la operación y ejecución del programa.
Se hace llamado a corregir estas tipo de acciones las cuales hacen notar la falta de compromiso y respeto hacia la empresa al no dar cumplimiento a sus funciones establecidas en el contrato.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la cláusula tercera del contrato de labor firmado y cuya obligación forma parte del mismo, dentro de sus funciones esta

OBLIGACIONES GENERALES:

1) Observar rigurosamente las normas, pautas o reglamentos que le dé la empresa o sus representantes para la realización de la labor o que se refiera al presente contrato. 2) Guardar absoluta reserva con terceros de todas aquellas informaciones que obtengan a su cargo en razón de su trabajo, y revelen por autoridad privada. 3) Cuidar por el mismo las herramientas asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por la empresa o por quienes la representen, respecto del desarrollo de sus actividades. 4) Cuidar permanentemente los intereses de la empresa. 5) Dedicar la totalidad de su jornada de trabajo a cumplir cabalmente con sus funciones. 6) Velar, mantener, cuidar y dar el uso adecuado a los equipos en general, equipos de refrigeración, utensilios, menaje de la institución educativa del EMPLEADOR los cuales son entregados para su adecuado uso en buen estado. 7) Mantener completa armonía, respeto y cumplimiento en el trato con los clientes, con los superiores, compañeros de trabajo y con todas las personas que entren en los puntos operativos donde desempeñe su función y en sus relaciones personales o con ocasión de su labor prestada de expresamente prohibido el maltrato físico y verbal con las compañeras de trabajo, alumnos, los padres de familia o en general con el personal ajeno a la empresa con el cual en razón a la labor prestada EL TRABAJADOR deba tener relación. 8) Cumplir las labores en este contrato estipuladas permanentemente con esmero de calidad, colaboración y disciplina con la empresa. 9) A no recibir ni ningún concepto dádivas, comisiones, intereses, dádivas y demás, por parte de los contratistas de la empresa y/o de los proveedores, bien sea que lo soliciten directamente o por intermedio de terceros, para favorecer o proveer a perjudicar a terceros en cualquier tipo de contratación que realice la empresa. 10) A no retirar los elementos, los materiales, la maquinaria, o cualquier otro de las instalaciones de la empresa o del lugar donde cumple con su función sin autorización expresa y por escrito. 11) A mantener su puesto de trabajo, el uniforme y los materiales entregados para el cumplimiento de su función, en perfecto estado de limpieza e higiene. 12) A no utilizar o hacer uso de teléfonos celulares, radios, dispositivos mp3, mp4, iPod o cualquier instrumento portátil mecánico o electrónico de reproducción de audio, video o voz, en horarios laborales para labores o actividades diferentes al ejercicio del objeto contratado. 13) A utilizar única, exclusiva y obligatoriamente los permisos y elementos de descanso durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de las mismas, cuando no sea en cumplimiento de la labor contratada. 14) A no llegar al lugar de trabajo bajo los efectos del consumo de drogas estupefacientes o sustancias embriagantes o psicoactivas, quedando expresamente prohibido la ingesta y/o presentación dentro de las mismas en las instalaciones donde cumpla con la función contratada. 15) A no usar los equipos de cómputo, celulares y los para labores o actividades distintas al ejercicio del objeto contratado quedando prohibido el ingreso a páginas pornográficas o de entretenimiento, redes sociales o Chat. Del mismo modo, se prohíbe descargar sin autorización archivos de audio o video que afecten o no, el funcionamiento de los equipos. 16) A guardar y mantener máximo cuidado en la higiene, aseo y presentación personal, para el cumplimiento de sus labores, durante toda la jornada laboral. 17) A cumplir estrictamente con el horario y la jornada laboral que le sea asignada, obligándose a cumplir con los ajustes y cambios que haga el empleador cuando lo estime conveniente. 18) A informar al jefe directo o al Talento Humano todas anomalías o irregularidades que le impidan cumplir con su jornada de trabajo, debiendo aportar en caso de ausencia o incapacidades médicas la correspondiente de la misma. 19) A dar estricto cumplimiento a los manuales, reglamentos y políticas de la empresa incluso la que regulan el comportamiento del personal en los sitios de descanso asignados por la empresa. 20) A abstenerse de realizar actos delictivos o en contra de la ley y las buenas costumbres. 21) A cuidar y mantener a su superior perjuicio en buen

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

estado o clase que sea dejará constancia en el sitio de trabajo por un término no inferior a (3) días, para lo cual se dejará la constancia en el sitio de trabajo por un término no inferior de la entidad a que pertenezca mientras se efectúa. 22) A avisar oportunamente y por escrito, a la empresa todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. 23) A mantener en perfecto orden y en estado de aseo la unidad operativa que le haya sido asignada. 24) A guardar un comportamiento acorde a los principios de moralidad, ética y buenas costumbres socialmente aceptados, a no tomar actitudes, a evitar rumores y comentarios malintencionados que pongan en entredicho el nombre de terceros y de la empresa misma. 25) A cumplir su turno en el punto de operación fijado por el empleador, y a no desplazarse, permanecer o realizar otras puntas sobre autorización expresa del empleador o sus representantes, o que sean días de eventos especiales programados por la entidad. 26) A no efectuar rifas, juegos de azar, ni actividades de entretenimiento no autorizadas por EL EMPLEADOR, menos aún si su finalidad es el lucro. 27) A no retirar, tomar o consumir sin autorización de su jefe inmediato, alimentos de los comedores, de las cocinas o de las bodegas. 28) A no promover, comercializar, distribuir o realizar ventas de artículos o servicios de cualquier índole ni en el sitio de trabajo, ni en las horas de descanso. 29) No ejecutar labores remuneradas al servicio de terceros, especialmente si ello interfiere con la EPS o la ARL.

OBSERVACIÓN DEL MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS:

Ninguna

Kely Marcela

NOMBRE: KELY GICELA AGUILAR M.
CC: 1090768730
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

Jason A López

JASON ANDRES LOPEZ ORTEGA
SUPERVISOR LOGISTICO
U.T NUTRIPAE 25

NETH DAYANA MACIAS RODRIGUEZ
AREA DE RECURSOS HUMANOS
U.T NUTRIPAE 25

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

BUCARAMANGA, 25 DE MARZO DE 2025

Señor (a)
SOLREY MILENA PEÑARANDA PERNAL
CC. 1095752386
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
INSTITUCION EDUCATIVA LAS AMERICAS

ASUNTO: LLAMADO DE ATENCION

Por medio de la presente y atendiendo a la información proporcionada por el supervisor encargado, me permito llamar su atención esta vez por escrito por la siguiente situación.

El personal manipulador de alimentos de la institución educativa el día 25 de Marzo de 2025 no se encontraba en su lugar de trabajo como lo establecido en el horario laboral para recibir y verificar la cantidad y calidad de los complementos, lo cual entorpece y retrasa la operación y ejecución del programa.
Se hace llamado a corregir este tipo de actitudes las cuales hacen notar la falta de compromiso y respeto hacia la empresa al no dar cumplimiento a sus funciones establecidas en el contrato.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la cláusula tercera de contrato por usted firmado y cuya obligación forma parte del mismo, dentro de sus funciones esta:

OBLIGACIONES GENERALES:
1.) Observar rigurosamente las normas, procesos o reglamentos que le fije la empresa, o sus representantes para la realización de la labor o quien refiera el personal operativo. 2.) Guardar absoluta reserva con respecto de todas aquellas informaciones que llegare a un conocimiento en razón de su trabajo, y que sean por naturaleza privadas. 3.) Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por la empresa, o por quienes la representen, respecto del desarrollo de sus actividades. 4.) Cuidar permanentemente los intereses de la empresa. 5.) Dedicar la totalidad de la jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6.) Velar, controlar, cuidar y dar el uso adecuado a los equipos de cocina, equipos de refrigeración, utensilios, menaje, en la ejecución encomienda del EMPLEADOR los cuales son entregados para su adecuado uso en buen estado. 7.) Mantener completa armonía, respeto y compromiso en cuanto con los clientes, con las personas compañeras de trabajo y con todas las personas que trabajen en las puntos operativos donde desempeñe su función y en sus relaciones personales y en la ejecución de su labor, quedando expresamente prohibido el maltrato físico, verbal con los compañeros de trabajo, compañeras, los beneficiarios o en general con el personal ajeno a la empresa, con el cual en razón a la labor prestada EL TRABAJADOR debe tener relación. 8.) Cumplir las labores en este contrato estipuladas permanentemente, con espíritu de lealtad, colaboración y disciplina con la empresa. 9.) A no recibir en ninguna circunstancia dinero, comisiones, dádivas y demás por parte de los compañeros de la empresa y/o de los proveedores bien sea que lo hagan directamente o por intermedio de terceros, para favorecer en precios o preferencia de un tercero en cualquier tipo de contratación que realice la empresa. 10.) A no retirar los elementos, los materiales, la maquinaria, la materia prima de las instalaciones de la empresa sin el lleno de cumplir con su función sin autorización previa y por escrito. 11.) A mantener un puesto de trabajo, el uniforme y los materiales entregados para el cumplimiento de su función, en perfecto estado de limpieza e higiene. 12.) A no utilizar ni hacer uso de teléfonos celulares, radios, dispositivos mas, mp4, iPad o cualquier mecanismo personal mecánico o electrónico de reproducción de audio, video o voz, en horarios laborales para labores o actividades diferentes al ejercicio del objeto contratado. 13.) A utilizar única, exclusiva y obligatoriamente los prendas y elementos de dotación durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de las mismas, cuando no se esté en cumplimiento de la labor contratada. 14.) A no llegar al lugar de trabajo bajo los efectos ni consecuencias de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas o estupefacientes, quedando expresamente prohibido la ingesta y/o consumo dentro de las mismas en las instalaciones donde cumpla con la función encomendada. 15.) A no usar los equipos de cómputo, teléfonos y fax para labores o actividades distintas al ejercicio del objeto contratado quedando prohibido el ingreso vía Internet a páginas pornográficas o de entretenimiento, redes como es el Chat. Del mismo modo, se prohíbe descargar sin autorización archivos de audio o video que afecten o no el funcionamiento de los equipos. 16.) A guardar y mantener rutinas estrictas en la higiene, aseo y presentación personal, para el cumplimiento de sus labores, durante toda la jornada laboral. 17.) A cumplir estrictamente con el horario y la jornada laboral que le sea indicada. Obligaciones a cumplir con las ajustes y cambios que haga el empleador cuando lo crean conveniente. 18.) A informar al jefe directo o al Talento Humano cualquier anormalidad, o omisiones que le impidan cumplir con la jornada de trabajo, debiendo aportar en caso de excusas o inasistencias medicas la constancia de la misma. 19.) A dar estricto cumplimiento a las normas, reglamentos y políticas de la empresa, incluso la que regulan el comportamiento del personal en los sitios de servicios asignados por la empresa. 20.) A abstenerse de realizar actos delictivos o en contra de la ley y las buenas costumbres. 21.) A custodiar y entregar a su superior jerárquico en buen

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

estado o causa que sea dejada a criterio de trabajo por un diente o persona encargada de la empresa o que prestamos nuestros servicios. 22.) A avisar oportunamente y por escrito a la empresa todo cambio en su dirección, teléfono o ciudad de residencia. 23) A mantener un perfecto aseo y en estado de todo lo emplea aquellas que le haya sido asignada. 24) A guardar un comportamiento acorde a los principios de moralidad, ética y buenas costumbres, absteniendo de palabras, o no cometer escándalo, o cometer insultos y comentarios inadecuados que pongan en entredicho el nombre de servicio y de la empresa misma. 25) A cumplir su turno en el puesto de operación fijado por el empleador, y a no desplazarse permanente o dejar solo puntos sobre autorización expresa del empleador o sus representantes o que sean días de eventos especiales programados por la entidad. 26) A no efectuar rifas, juegos de azar, ni actividades de emprendimiento no autorizadas por EL CONTRATADOR, menos aún si su finalidad es el lucro. 27) A no retirar, tomar o sustraer sin autorización de su jefe inmediato alimentos de los comedores, de las cocinas o de las bodegas. 28) A no promover, comercializar, distribuir o realizar ventas de artículos o servicios de cualquier índole en el lugar de trabajo, ni en las horas de descanso. 29) No a ocupar labores remuneradas al servicio de terceros, especialmente a las relacionadas por la EPS o la ARL.

OBSERVACIÓN DEL MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS:

NOMBRE: SOLBEY MILENA PEÑARANDA
CC: 1098752994
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

JASON ANDRES LOPEZ ORTEGA
SUPERVISOR LOGISTICO
U.T NUTRIPAE 25

WETH DAYANA MACIAS RODRIGUEZ
AREA DE RECURSOS HUMANOS
U.T NUTRIPAE 25

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

BUCARAMANGA, 26 DE MARZO DE 2025

Señor (a)
DANIEL NEYL VOLORA HERNANDEZ
CC. 1095939299
MANIPULADOR DE ALIMENTOS
INSTITUCION EDUCATIVA TECNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE A

ASUNTO: LLAMADO DE ATENCIÓN

Por medio de la presente y atendiendo a la información emporcionada por el supervisor encargado me permito llamar su atencion esta vez por escrito por la siguiente situacion.

El personal manipulador de alimentos de la institucion educativa el dia 25 de Marzo de 2025 no se encontraba en su lugar de trabajo como lo estipulado en el horario laboral para recibir y verificar la cantidad y calidad de los complementos, la cual entorpece y retrasa la operación y ejecución del programa.
Se hace llamado a corregir este tipo de acciones las cuales hacen notar la falta de compromiso y respeto hacia la empresa al no dar cumplimiento a sus funciones establecidas en el contrato.

Por lo anterior y teniendo en cuenta la cláusula tercera del contrato por usted firmado y cuya obligación forma parte del mismo, dentro de sus funciones esta:

OBLIGACIONES GENERALES:
1.) Observar rigurosamente los reglamentos, políticas o reglamentos que le dé la empresa, o sus representantes para la realización de la labor a cargo (dicho deberá se presente cláusula). 2.) Guardar absoluta reserva con terceros de todas aquellas informaciones que llegue a su conocimiento, en razón de su trabajo, y que sean particularmente privadas. 3.) Ejecutar por sí mismo las funciones asignadas y cumplir estrictamente las instrucciones que le sean dadas por la empresa o por quienes la representen, relativas al desarrollo de sus actividades. 4.) Cuidar permanentemente los intereses de la empresa. 5.) Dedicar la totalidad de la jornada de trabajo a cumplir a cabalidad con sus funciones. 6.) Velar, conocida, cuidar y dar el uso adecuado a los equipos de cocina, equipos de refrigeración, utensilios, muebles de la institución educativa o del EMPLEADOR los cuales son entregados para su adecuado uso en buen estado. 7.) Mantener completa armonía, respeto y compromiso con el resto de los clientes, con sus superiores, compañeros de trabajo y con todas las personas que mantenga en los puntos/sitios donde desempeñe su función y en sus relaciones personales por la ocupación de su labor, quedando expresamente prohibido el maltrato físico y verbal con los compañeros de trabajo, sus superiores, los beneficiarios o en general con el personal ajeno a la empresa con el cual en razón a la labor prestada EL TRABAJADOR deba tener relación. 8.) Cumplir las labores en este contrato señaladas estrictamente con sujeción de horario, reglamentos y disciplina con la empresa. 9.) A no recibir en ninguna circunstancia dinero, remuneración, dádivas y demás, por parte de los contratistas de la empresa y/o de los proveedores, con el fin que lo favorezca a él o a terceros, para favorecer su posición o con la cual se vea forzado en cualquier tipo de contratación que realice la empresa. 10.) Administrar los elementos, los materiales, la maquinaria, la materia prima de las instalaciones de la empresa o del lugar donde cumple con su función con autorización previa y por escrito. 11.) A mantener su puesto de trabajo, el uniforme y los materiales entregados para el cumplimiento de su función, en perfecto estado de Limpieza e higiene. 12.) A no utilizar el buen uso de teléfonos celulares, radios, reproductores mp3, mp4, iPod o cualquier instrumento personal tendientes a dificultar el ejercicio de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de las mismas durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de audífonos, cascos, o cualquier instrumento personal tendientes a dificultar el ejercicio del objeto contratado. 13.) Abstenerse de retirar, cambiar y obligatoriamente las prendas y elementos de dotación durante el cumplimiento de su labor, quedando expresamente prohibido el uso de las mismas durante el cumplimiento de la labor encargada. 14.) A no dejar el lugar de trabajo bajo los efectos de bebidas embriagantes, sustancias alucinógenas o estupefacientes, quedando expresamente prohibido la ingesta y/o producción dentro de sus labores en las instalaciones donde cumple con la función contratada. 15.) A no usar los equipos de cómputo, teléfonos y fax para labores o actividades distintas al ejercicio del objeto contratado quedando prohibido, el ingreso de material a páginas pornográficas o de entretenimiento, redes sociales o Chat. Del mismo modo se prohíbe descargar sin autorización archivos de audio o video que afecten o no, el funcionamiento de los equipos. 16.) A guardar y mantener mucho cuidado en la higiene, aseo y presentación personal, para el cumplimiento de sus labores durante toda la jornada laboral. 17.) A cumplir estrictamente con el horario y la jornada laboral que se le asignado, obligándose a cumplir con las tareas y acciones que haga al empleador, cuando así lo requiera. 18.) A informar al jefe directo o al Talento Humano toda anomalía o situaciones que le impidan cumplir con la jornada de trabajo, debiendo aportar en caso de excusa o incapacidades médicas la constancia de su expedición. 19.) A dar correcto cumplimiento a los manuales, reglamentos y políticas de la empresa, mismos los que regulan el comportamiento del personal en los sitios de dotación asignados por la empresa. 20.) A abstenerse de realizar actos de acoso o en contra de la ley y las buenas costumbres. 21.) A custodiar y entregar a su superior jerárquico en forma

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 2

estado a cosa que me dejara u olvidara en el sitio de trabajo por un cliente o por un funcionario de la entidad a que prestamos nuestros servicios. 15) A actuar oportunamente y por escrito, a la empresa todo cambio en su dirección, teléfono o número de residencia. 16) A mantener en perfecto orden y en estado de aseo la unidad operativa que le haya sido asignada. 21) A guardar un comportamiento acorde a los principios de moralidad, ética y buenas costumbres socialmente aceptadas, a no crear escándalo, a evitar chismes y comentarios malintencionados que pongan en entredicho el nombre de terceros y de la empresa misma. 22) A cumplir su turno en el puesto de operación fijado por el empleador y a no desplazarse, permanecer o visitar otros puntos sin autorización expresa del empleador o sus representantes o que sean ajenos de eventos especiales programados por la entidad. 23) A no efectuar otras tareas de aseo, u actividades de entretenimiento no autorizadas por EL EMPLEADOR, mucho menos en jornada de su turno. 27) A no retirar antes o cambiar el uniforme sin autorización de su jefe inmediato, alimentos de las comedores de las escuelas o de los refrigerios. 28) A no portar, comercializar, distribuir o realizar ventas de artículos o servicios de cualquier índole ni en el horario de trabajo ni en las horas de descanso. 29) No ejecutar labores remuneradas al servicio de terceros, especialmente si está incapacitado por la EPS o la ARL.

OBSERVACIÓN DEL MANIPULADOR (A) DE ALIMENTOS:

NOMBRE: DANIEL NEYL VOLORIA H
CC: 1098539295
MANIPULADOR DE ALIMENTOS

JASON ANDRES LOPEZ ORTEGA
SUPERVISOR LOGISTICO
U.T NUTRIPAE 25

IVETH DAYANA MACIAS RODRIGUEZ
AREA DE RECURSOS HUMANOS
U.T NUTRIPAE 25

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 3

	FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN		
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25		
LUGAR:	FECHA: 17 de marzo 2025	TIPO DE CAPACITACIÓN:	
	Politécnico Sede B.	CAPACITACIÓN:	
EXPOSITOR:	Jasso A López	REFUERZO:	V
		PLAN DE MEJORA:	
		OTRA:	
TEMAS:	Buenas Practicas de Manufactura, almacenamiento correcto de alimentos perecederos (FRUVER- cuero) evitando Contaminación cruzada		

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/ESTABLECIMIENTO EDUCATIVO	FIRMA
1	Dayana Ortiz	1095955942	manipuladora	sede B	Dayana Ortiz
2	Ariana Viviana Rivera	37748015	manipuladora	Sede B	Ariana Viviana
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

NOMBRE DEL EXPOSITOR:	Jasso A López			
PROFESIONALIZADO:	Arenas Sumaya			
FIRMA EXPOSITOR:				

E-mail: nutripae25@gmail.com

Educación Alimentos para Aprender BUCARAMANGA

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 3







E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25
ANEXO 4

Bucaramanga, 4 de abril de 2025

Doctora
ALIX CECILIA CHINCHILLA
Supervisora de contrato No.277
Alcaldía Bucaramanga
Atent: Equipo PAE Bucaramanga

REF: Contrato 277 de 2025. 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 JÓVENES MATRICULADOS EN LAS INSTITUCIONES EDUCATIVAS OFICIALES DEL M... DE BUCARAMANGA Y DE CONFORMIDAD CON LA NORMATIVIDAD LEGAL VIGENTE"

ASUNTO: Oficio aclaratorio en cuanto a proceso de Arrastres de menús para la modalidad Ración Preparada en Sitio

Cordial saludo;

La suscrita **SUSANA CLAVIJO CASTRO** identificada con cédula de ciudadanía No. 37.180.519 180.519 expedida en Ocaña Norte de Santander quien actúa como representante legal suplente de la **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25** con NIT 901.900.655-4, en calidad de contratista del Programa de Alimentación Escolar PAE del Municipio de Bucaramanga Grupo 1 según contrato de referencia, de manera atenta nos dirigimos a ustedes con el fin de dar claridad a los procesos de arrastres de menús para la modalidad Ración Preparada en Sitio.

En referencia a la visita realizada en la I.E. POLITECNICO SEDE B el día 25 de marzo de 2025 por el profesional JENNY HERNANDEZ MARTINEZ donde se evidencian hallazgos relacionados con el cumplimiento de menús en referencia a manejo de Kardex, donde manifiesta que:

2.3	Se lleva actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	0	El kardex no concuerda con los arrastres aprobados por el equipo

2.3 ***Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.*** *El Kardex no concuerda con los arrastres aprobados por el equipo de nutrición.*

12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	0	La remisión no concuerda con los arrastres aprobados por el

12.2 Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada. *La remisión no concuerda con los arrastres aprobados por el equipo nutricional.*

Debido a que la semana pasado no hubo clase ayer hay arrastre de menú aprobado por la UES pero este no coincide con la remisión y el Kardex enviado por el operador.

Dado lo anterior de parte del operador manifestamos que se realizó la respectiva solicitud de arrastre para la ejecución de la semana No.10 comprendida entre el día martes 25 de marzo a viernes 28 de marzo de 2025, cuyo motivo de la solicitud surge a raíz de la cancelación de clase el día martes 18 de marzo de 2025 con motivo de día cívico. Nos permitimos aclarar que:

1. El proceso de compras del operador se realiza con mínimo quince (15) días de anticipación a la semana de consumo, según la programación de los menús. Esto con el fin de garantizar la logística y planeación efectiva para dar cumplimiento a los menús programados.
2. En caso de presentarse cancelación de manera imprevista como sucedió en el caso que nos atañe, se realiza el proceso de arrastre de los alimentos, donde se realiza el análisis de los alimentos cuyo tiempo de vida útil puede ser un poco prolongado, esto con el fin de garantizar la calidad de los alimentos para el día de la preparación y consumo.

Calle 28 No 14-58 Barrio Granada – Bucaramanga
Email: nutripae25@gmail.com

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

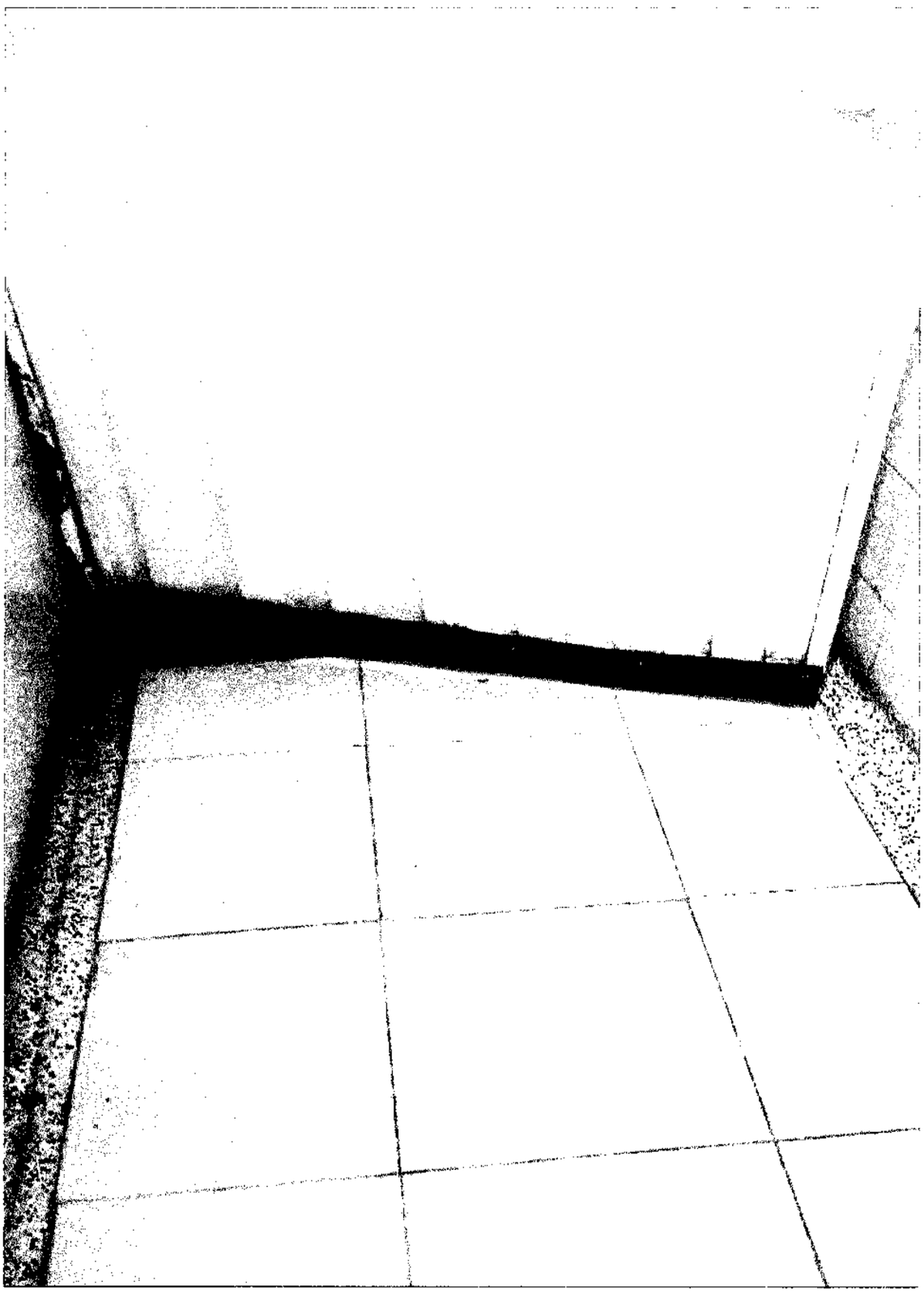
ANEXO 4

3. Una vez se encuentren los documentos en las sedes educativas como son Remisiones de alimentos y Kardex estos son usados y tenidos en cuenta de acuerdo con la preparacion del dia, según se hayn presentado las novedades de arrastre y no se procede a realizar el cambio de estos documentos, puesto que el personal manipulador de alimentos cuenta con la capacitación para realizar y manejar los respectivos procesos de novedades.
4. Debido a la cancelación por paro cívico martes 18 de marzo de 2025 corresponde a la ejecución de la semana No.9 comprendida entre el Lunes 17 marzo a viernes 21 de marzo de 2025. Se guardo el Menú No.4 para ser consumido en la semana No.10 comprendida entre o 25 al 28 de marzo de 2025.
5. El Menú No.4 se solicito para ser consumido el día martes 25 de marzo de 2025, cuya información de cantidad de alimentos para la preparacion correspondiente se encuentra en los documentos Kardex y remisión emitidas en la semana No.9.
6. Para la ejecución de la semana No.10 comprendida entre el 25 al 28 de marzo de 2025, se cancelo el Menú No.6 y se arrastra los martes como se presentan a continuación:

SEMANA No. 10 (DEL 25 AL 28 DE MARZO DE 2025)					
I.E. GAMALIEL CARREÑO - I.E. LOS ANDES - I.E. CIUDAD BOLIVAR - I.E. LA ESPERANZA - I.E. LOS ANGELES - I.E. LOS ANDES - I.E. LOS ANGELES - I.E. LA ESPERANZA

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

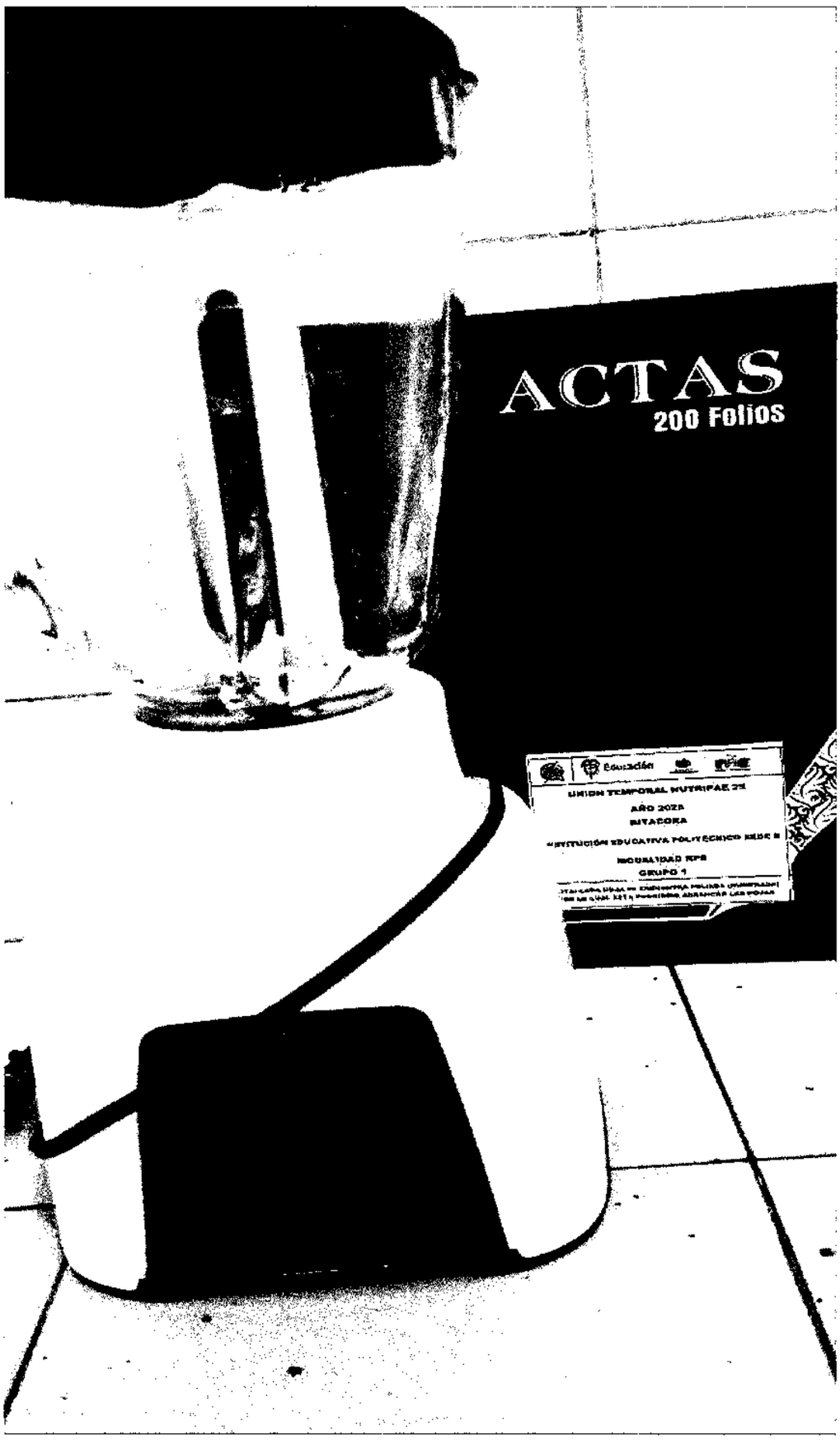
ANEXO 5



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 6



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 6

	FORMATO DE ENTREGA EN COMODATO DE MENAJE , EQUIPOS Y/O IMPLEMENTOS PARA LOS RESTAURANTES ESCOLARES PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSION: 1 02/01/2025

OPERADOR:	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25		
MUNICIPIO:	BUCARAMANGA	FECHA DE ENTREGA:	24/04/2025
INSTITUCIÓN EDUCATIVA:	POLITECNICO	SEDE:	B

Fecha de Devolución del Artículo: (menaje, equipo, utensilios e implementos para la ejecución del Programa Alimentación Escolar PAE)

ARTICULO	CANTIDAD	ESPECIFICACIONES		OBSERVACIONES
		CUMPLE	NO CUMPLE	
LICUADORA DOMESTICA CON VASO VIDRIO 2 LITROS BLACK AN DECKER	1	✓		
RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA 3 LITROS (PANERA)	1	✓		

NOMBRE:	Deniva Quiroz	NOMBRE:	Selec. Camilo Morales
CEDULA:	1094955942	CEDULA:	2809625 43 Pto
FIRMA:	Deniva	FIRMA:	
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Representante del SAE
MANIPULADOR DE ALIMENTOS QUE RECIBE		RESPONSABLE DE LA INSTITUCIÓN	

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 7

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

FECHA:	29 Jan 20 2025	TIPO DE CAPACITACION:	
LUGAR:	Colegio campestre monte verde	CAPACITACION:	
		REFUERZO:	
EXPOSITOR:	Diego Campos	PLAN DE MEJORA:	X
	Apoyo en Supervisión.	OTRA:	

TEMAS: Buenas Practicas de Manufactura, almacenamiento Correcto de alimentos perecederos, Verificación estado de calidad de alimentos FRUVER, BPM Persona manipulador alimentos, Presentación personal, Ficha técnica

No	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	Monica Tatiana Suarez	37359099	Manipuladora	colegio	
2	Claudia Saavedra	37557797	Manipuladora	colegio	Claudia Saavedra
3	Esperanza Rangel	63463778	Manipuladora	colegio	Esperanza Rangel.
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

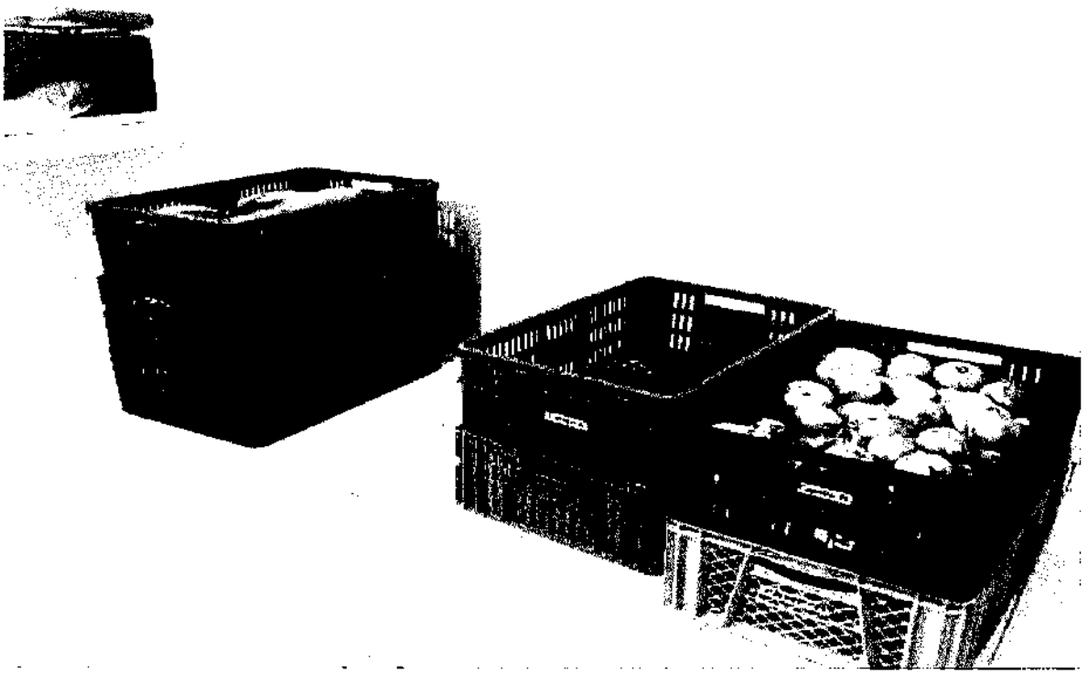
NOMBRE DE EXPOSITOR:	Diego Campos.
PROFESIÓN/CARGO:	Supervisor de Apoyo
FIRMA EXPOSITOR:	

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 7

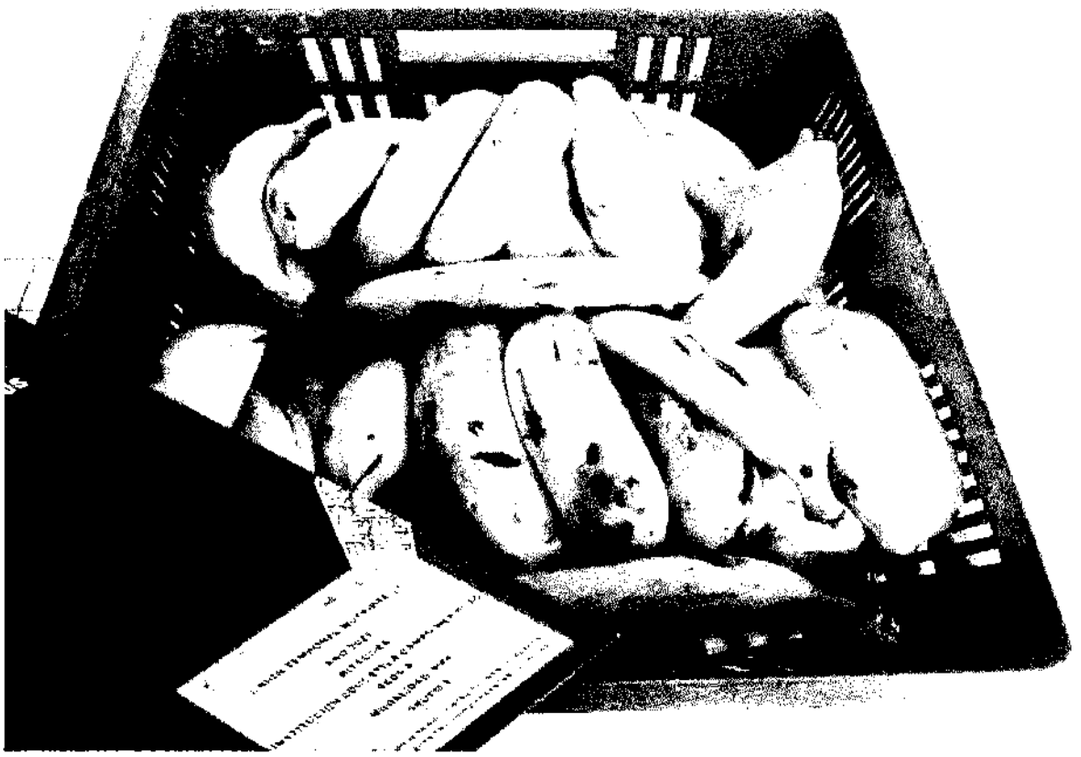




E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 7

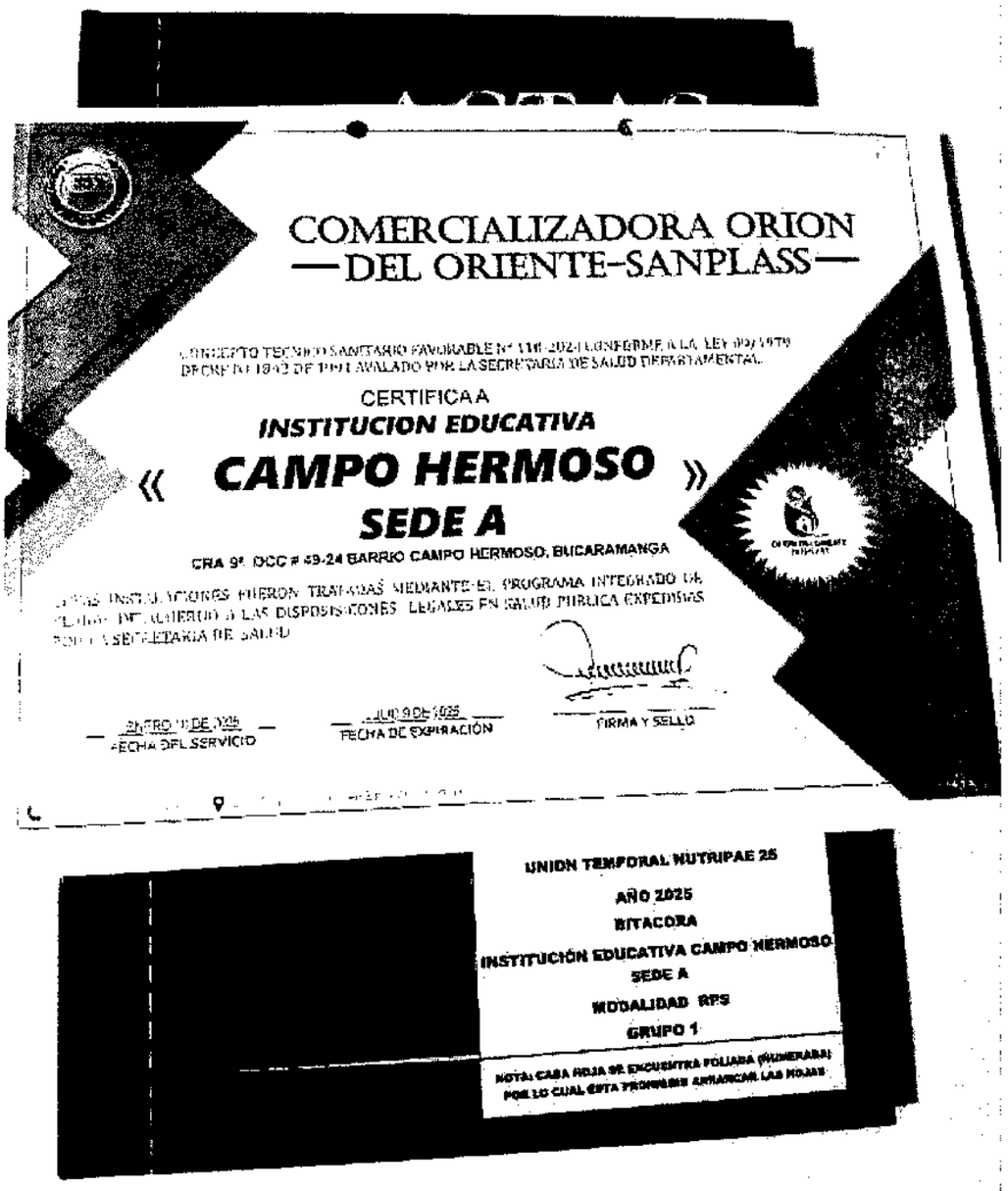




E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 8



COMERCIALIZADORA ORION
—DEL ORIENTE-SANPLASS—

CONCEPTO TECNICO SANITARIO FAVORABLE N° 116-2024 CONFORME A LA LEY 09/1979
DECRETO 1843 DE 1991 AVALADO POR LA SECRETARIA DE SALUD DEPARTAMENTAL

CERTIFICA A

INSTITUCION EDUCATIVA

« CAMPO HERMOSO »

SEDE A

CRA 9ª OCC # 49-24 BARRIO CAMPO HERMOSO, BUCARAMANGA

LAS INSTALACIONES FUERON TRATADAS MEDIANTE EL PROGRAMA INTEGRADO DE CONTROL DE PLAGAS CUMPLIENDO LAS DISPOSICIONES LEGALES EN SALUD PUBLICA EXPEDIDAS POR LA SECRETARIA DE SALUD

ENERO 10 DE 2025
FECHA DEL SERVICIO

JULIO 9 DE 2025
FECHA DE EXPIRACION

FIRMA Y SELLO

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

AÑO 2025

BITACORA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO

SEDE A

MODALIDAD RPS

GRUPO 1

NOTA: CADA HOJA SE ENCUENTRA FOLIADA (NUMERADA) POR LO CUAL ESTA PROHIBIDO ARRANCAR LAS HOJAS

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 9

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

FECHA:	23 Marzo 2023
LUGAR:	Colegio Campo Hermoso SEDE A
EXPOSITOR:	Diego Campos Apoyo supervisión.
TEMA:	Buenas Practicas de Manufactura, almacenamiento correcto de alimentos perecederos, verificar estado de calidad de alimentos recibidos, BPM Persona manipuladora alimentos, presentación personal, ficha corta
TIPO DE CAPACITACIÓN:	
CAPACITACIÓN:	
REFUERZO:	
PLAN DE MEJORA:	X
OTRA:	

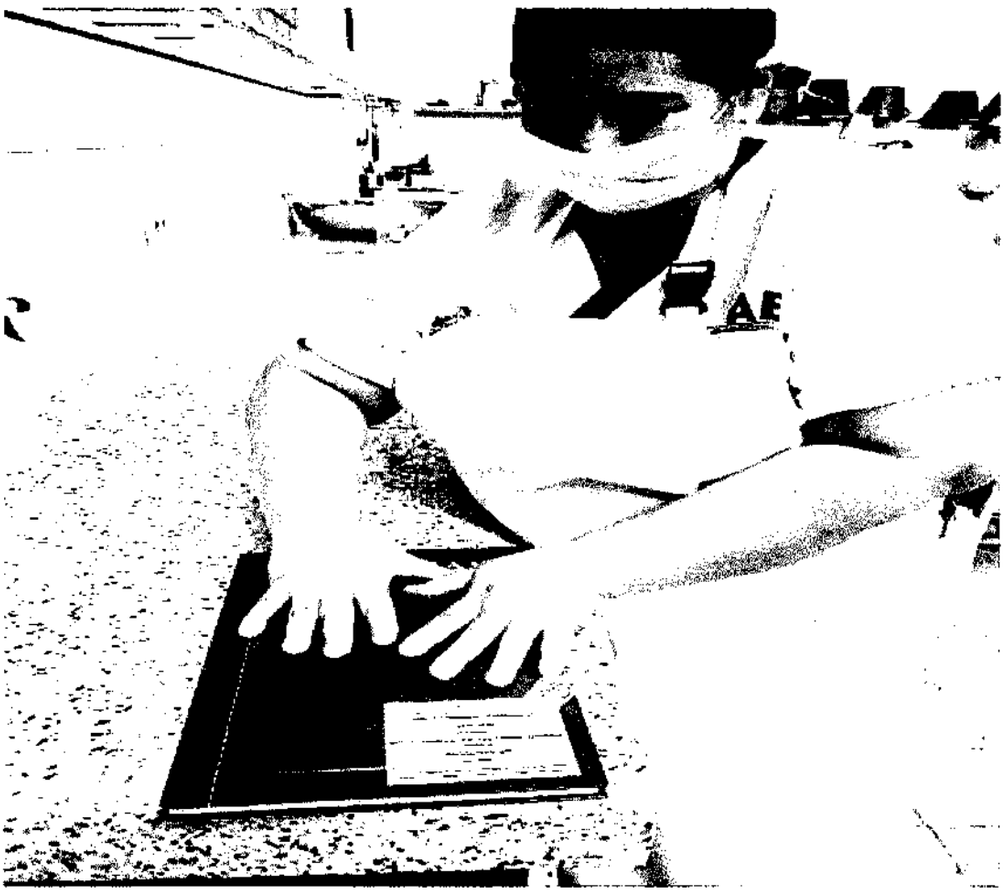
No	NOMBRE	CÉDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	Monica Tatiana Suarez	37159089	Manipuladora	colegio	
2	Claudia Sepulveda	37554797	Manipuladora	colegio	
3	Esperanza Rangel	63463778	Manipuladora	colegio	
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

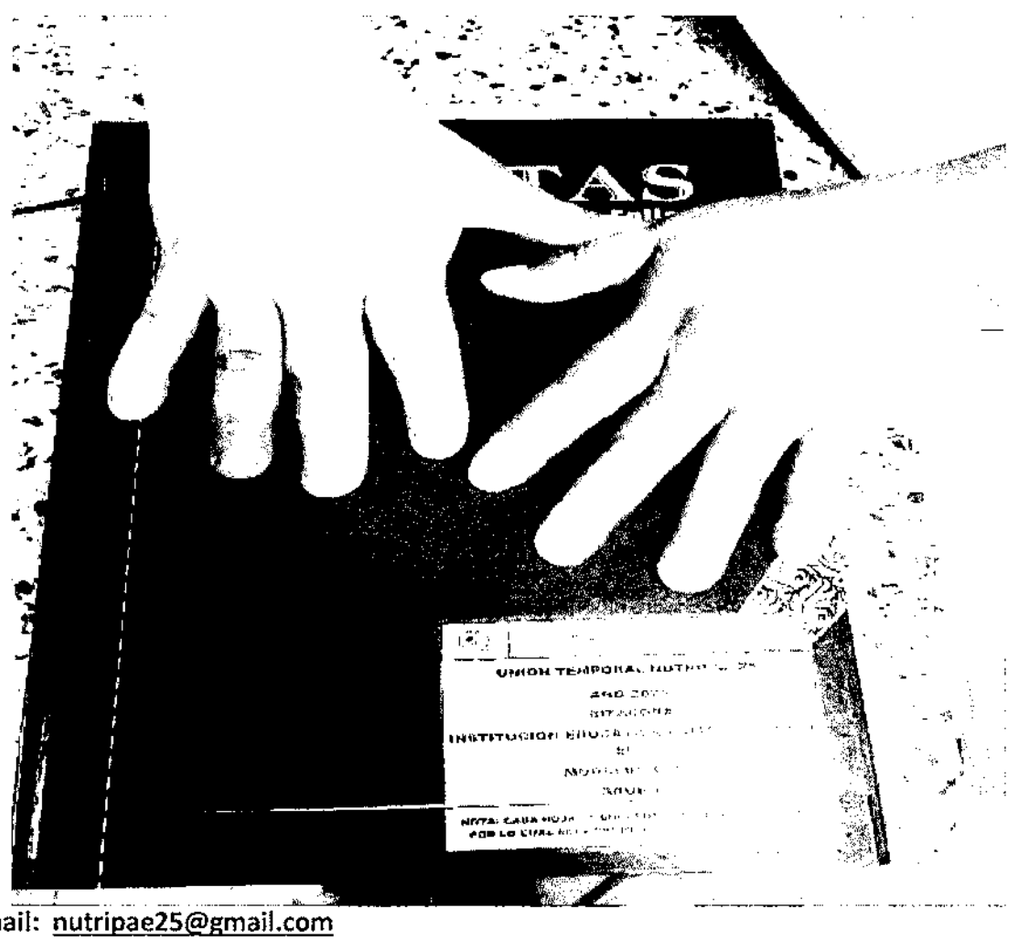
NOMBRE DE EXPOSITOR:	Diego Campos.
PROFESIÓN/CARGO:	Supervisor de Apoyo
FIRMA EXPOSITOR:	

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 9

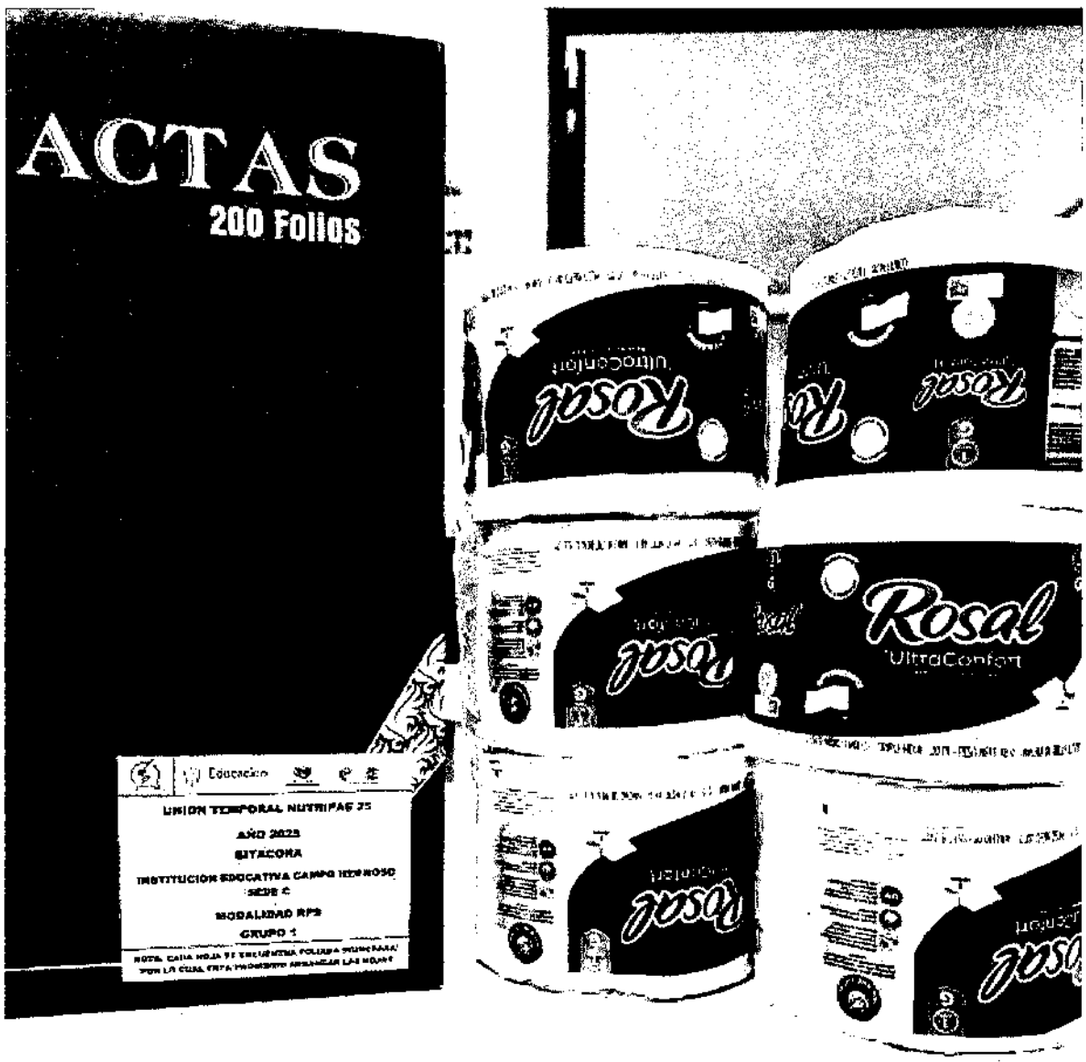




E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 10



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 10



E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 10

Gobierno de Colombia · Educación · Alimentos para Aprender · Bucaramanga · PAE	PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR PAE REMISION DE ENTREGA DE INSUMOS DE ASEO Y BIOSEGURIDAD EN ISNTITUCION EDUCATIVA

OPERADOR	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	FECHA ELABORACION:	01/03/2025	CONTRATO	276
ETC:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA	MUNICIPIO	BUCARAMANGA	MES:	MARZO
INSTITUCION	INSTITUCION EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE EDUCATIVA	C		

CUPOS	Nº DE MANIPULADORAS	PERIODO	TIPO DE COMPLEMENTO
242	3	01 AL 31 MARZO 2025	RACION PREPARADO EN SITIO

INSUMO	UNIDAD DE MEDIDA	TOTAL REQUERIDO	CANTIDAD ENTREGADA	Verificación
KIT DE CANECAS * 3 (VERDE, NEGRA, BLANCA)	U	0	0	
ASPERSOR	U	0	0	
JERINGA (MEDIDOR DE DESINFECTANTE)	U	0	0	
BALDE PLASTICO 10 LT	U	0	0	
ESCOBA	U	0	0	
TRAPEADOR	U	0	0	
RECOGEDOR	U	0	0	
CEPILLO LARGO	U	0	0	
CEPILLO DE MANO	U	0	0	
ESPONJA	U	4	4	
BRILLO	U	4	4	
BOMBRIL	U	4	4	
DESENGRASANTE X 1000 LT	U	2	2	
DESINFECTANTE (litro)	lt	6	6	
JABON ASEO GENERAL EN POLVO (kilo)	Kg	7	7	
JABON LAVADO DE LOZA (500 cc)	Gr	10	10	
JABON PARA MANOS (500 cc)	500 cc	3	3	
BOLSA NEGRA	U	20	3	
BOLSA VERDE	U	20	20	
BOLSA BLANCA	U	20	20	
BOLSA ZIPLOC CONTRAMUESTRA	U	100	20	
BOLSAS PARA EMPACAR – TRANSPARENTE DE 5 KILOS	U	100	100	
ROLLO DE PAPEL HIGIENICO	U	6	6	
BAJA OLLAS X2	U	2	2	
TAPABOCA DESECHABLE	U	2	60	
TOALLAS DE PAPEL PARA SECADO DE MANO	U	3	3	1
TOALLAS REUTILIZABLES MICROFIBRA	U	12	12	

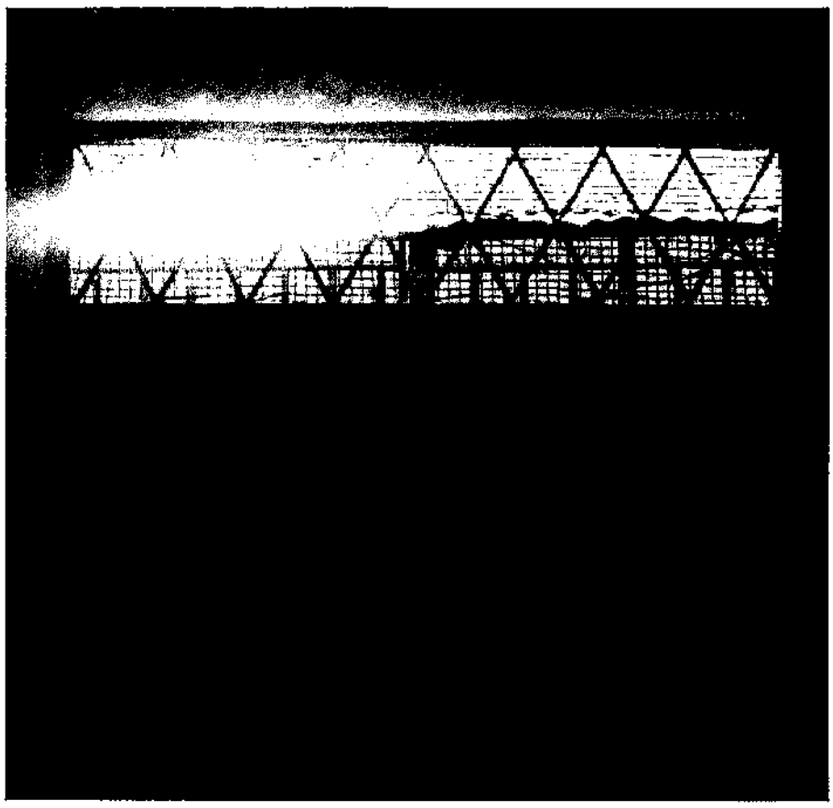
C: Cumple NC: No Cumple
OBSERVACIONES: _____

MANIPULADOR	INSTITUCION EDUCATIVA
NOMBRE MANIPULADOR (operador): Flor Sanabria.	NOMBRE RESPONSIBLE INSTITUCION O CENTRO EDUCATIVO: Alba Diaz
CARGO: Flor Sanabria	CARGO: Coordinadora.
FIRMA: Manipuladora.	FIRMA:

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 11





E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 12

FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

FECHA:	31 FEBRERO 2025
LUGAR:	Colegio Comfenalco C
EXPOSITOR:	Diego Campos Supervisor de Apoyo
TEMA:	Cumplimiento de ciclos de menu establecidos en minutas segun guias de preparacion
TIPO DE CAPACITACIÓN:	
CAPACITACIÓN:	
REFUERZO:	X
PLAN DE MEJORA:	X
OTRA:	

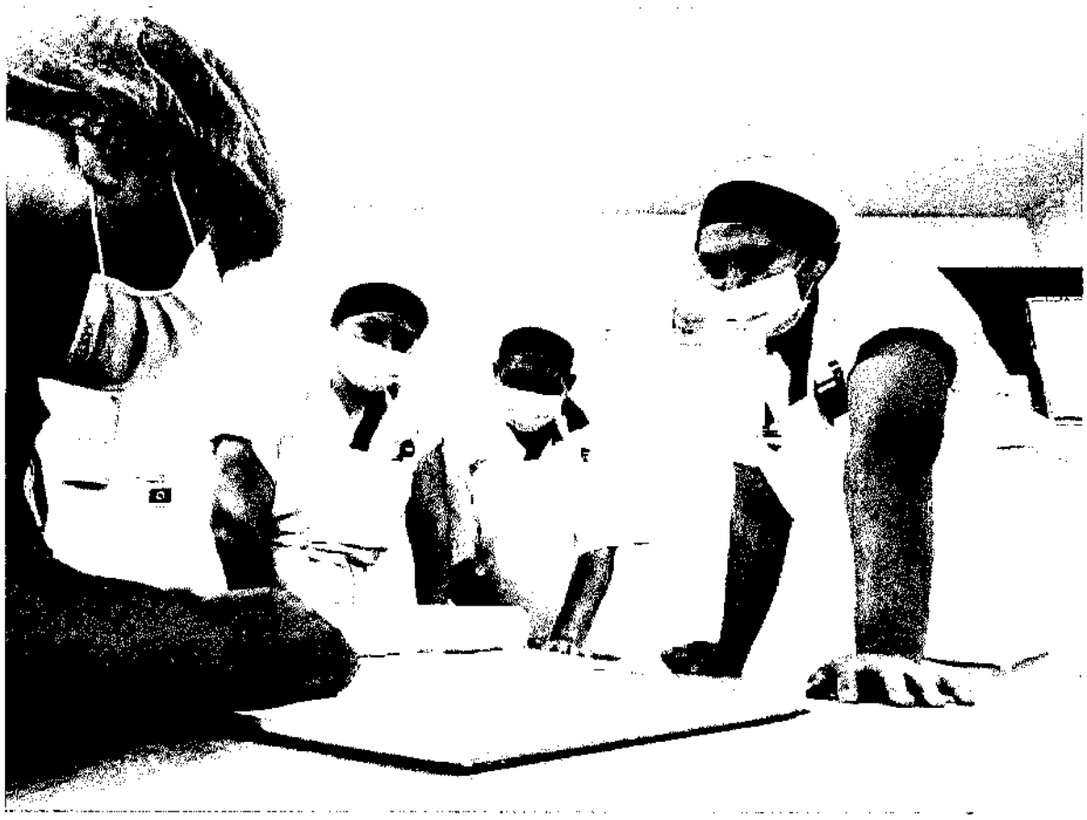
No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	FLOR SANABRIA	1006424550	Manipuladora	COLEGIO	
2	NORLEIDY MANCIPE	1005994213	Manipuladora	COLEGIO	Norleidy Mancipe
3	YARITZA CHAVEZ	1104125938	Manipuladora	COLEGIO	Yaritza Chavez
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Diego Campos
PERFIL DEL CARGO:	Supervisor de Apoyo
FIRMA EXPOSITOR:	

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 12







E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 12



E-mail: nutripae25@gmail.com

20301

INFORME No.3 MARZO 2025

Contrato 276 de 2024: Cuyo OBJETO: "SUMINISTRO DIARIO DE COMPLEMENTO ALIMENTARIO SEGÙN MODALIDADES DE ATENCIÒN: RACIÒN INDUSTRIALIZADA, RACION PREPARADA EN SITIO – TIPO ALMUERZO, RACIÒN 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 TÉCNICO No.39 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Atender las visitas realizadas a los comedores escolares, bodegas, plantas y sedes administrativas, por representantes de la ETC, del MEN la supervisión del PAE y las efectuadas por los diferentes entes de control

ANEXO No.50

- ✓ Actas de visitas realizadas por el equipo de supervision a Bodega y sede educativas

U.T. NUTRIPAE 25 -Grupo 1
E-mail: nutripae25@gmail.com

20302

Educación | Alimentación Prendes | PAE

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

Versión: 001 -2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	03-03-2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Camacho Carreño					Hora de Terminación:	2:40 pm
Dirección:	Calle 35 # 6-68						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am a 1:45 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	777	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Esmeralda Pedroza		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Lida Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	66		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	64	PORCENTAJE TOTAL	96.9%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Comedor ubicado dentro de la Institucion educativa.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencia paredes y pisos limpios y de facil limpieza, el drenaje se encuentra funcionando.	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 cuarto exclusivo para el almacenamiento de materias primas	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.		C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño exclusivo para el 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 evidenca area definida para el almacenamiento de insumos de aseo	
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

20303

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia estantería, canastillas sobre estibas limpias y buen estado.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Queso de Asar FV 26-03-2025 Kgs Queso Doble FV 31/03/25 Cgmo
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Fecha Ultimo fumigacion Enero 10 de 2025.
2.5	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	
2.6	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	Se toma temperatura con un resultado de 5°C.
2.7	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	Se toma temperatura, Cumpliendo con -12.3 °C
2.8	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.9	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia Kit para visitante Completo.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia Personal manipulador con la dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Se evidencia Personal con Presentacion 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 completas de manipuladoras
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se audancia documentacion. y Formacion Vigente del personal manipulador.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia 8 manipuladora para una Cobertura de 777 beneficiarios
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Se evidencia Personal Supervisor del Operador.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

IV PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Plan de Sanamiento del 02-01-2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia registro de los procedimientos de L y D realizados.
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 aspersores debidamente rotulado
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.	0	Se evidencia Omision mes MARZO Faltar de: Papel higienico (llegan 2 unidades) Bolla desechables (llegan 2 paq. de 150 para 8 manip)
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	Se evidencia areas limpias.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	la L y D del Tanque corresponde a la Institucion Educativa.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia Certificado de Calidad de Agua AMB
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	Se evidencia Preparacion de bebida con pulpa de Fruta.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia recipientes debidamente rotulados, Bolsa y Tapa.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia Procedimiento escrito de Residuos diligenciados al dia.
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domesticos.	1	Cuenta con certificado de fumigacion realizado el mes enero 10 de 2025.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del dia anterior).	1	Se evidencia procedimiento control de plagas debidamente diligenciado.
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	16
PORCENTAJE	94.1 %		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	Se evidencia Ficha tecnica debidamente diligenciada del PAE
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	NA	Comite CAE Se realizara en 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 ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de Res lote125022.4 FV 26-03-2025 Pollo FV 05-dic-2025 LB00129340
6.2	El huevo se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Huevo Rojo AA x30 Lote 9470 vence: 29/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	Fríjol Rojo Vence 10-ago-2025 Lote 10/021/2025.
6.4	Los cereales y/o derivados del cereal están acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos.	1	Arroz Sabroso FV FEB 2026 Lote 02 2025 Macarron lote 5 vence 31/ENE/26
6.5	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.6	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencia estado optimo de 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	Azucar Incauca: Lo2 0929 72 Vence: 02-0426
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 1000 ml L 09/02/2025 V: 09 12 2025
6.9	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche Entera La Mejor FV 25/ABR/25 L18 J6 3 Crema de leche Alpronte FV 09-05-25 L03903
6.10	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	
6.11	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas.	1	
6.12	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	NA	

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

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	0	Se evidencia vasos, Repisados en un balde humedos formando Bacterias/Hongos y un recipiente de Cubiertos Sucio en la Parte Interior
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las prepraciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	Se evidencia temperatura adecuada para el inicio de servido

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	80 %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se realiza entrega del menu 11
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Ver gramajes en el anexo, Cumple con el gramaje establecido.
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	Se evidencia entrega de los 6 Componentes del menu 11
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 de 6 Componentes del menu.
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 %

20306

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de latex, vendas elasticas, yodopovidona (jabón quirurjico), solución salina, termometro, alcohol antiseptico.	1	Cuenta con todos los productos que componen el botiquin.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Extinto del operador vence ene 2026.

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

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES
Se realiza visita tecnica a la I.E. Camacho Carreño con una Cobertura de 777 beneficiarios, Se realiza entrega del Complemento almuerzo menú 11 Sin novedad. Se socializa con los manipuladoras la importancia de la L y D del menaje y area locativa, Se evidencia que el inventario recibido de Esponja lavado de Ollas (Brillo) de acuerdo a la actividad que se requiere para la Cobertura no es suficiente por lo cual se comunicará a los lideres de Supervisión para raisar el inventario requerido para las Instituciones Educativas. Se evidencia 4 Extintores de la Institucion Educativa en dentro del comedor escolar Vencidos del mes de Febrero del 2025, Se da Cumplimiento Con el gro maje establecido, Se socializa y se dá cierre a la visita.

20304

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Esmeralda Pedraza Parra
IDENTIFICACIÓN	1005918641	IDENTIFICACIÓN	1095977772
CARGO	Apoyo Tecnico PAE - SEB	CARGO	Lider manipuladora
PROFESIÓN	Tecnologa Industrial	PROFESIÓN	
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	03-03-2025	Hora Inicio:	8:00 am	Hora Finalización:	2:40 pm	Operador:	UT Nutripac 25	Grupo:	1
Institución Educativa:	I.E. Camacho Carreño					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Clara Hernandez	Nro. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g):	0,1

Nro MENÚ PROGRAMADO	11	Nro. MENÚ ENTREGADO	11	¿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
						X					X	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne , pollo, huevo)	Carne Cerdo alla Plancha salsa Napolitana.	57.6	50.3	47.8	40	C	71.9	67.9	94.6	45	C	107.2	120.0	89.3	50	C	121.7	115.3	136.0	60	C
Leguminosas	—																				
Cereales	Arroz con Fideos.	98.1	87.9	95.1	50	C	120	127.7	130.7	85	C	160.1	141.8	146.9	100	C	150.1	152.3	145.3	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Patacones	41.5	38.7	42.3	32	C	47.6	43.1	42.9	41	C	71.9	104.4	98.3	50	C	86.9	68.7	84.2	60	C
Ensalada o verdura cocinada	Ensalada Tiena	78.5	81.0	65.3	50	C	95.5	84.1	93.7	65	C	108.8	123.8	97.3	90	C	98.2	160.1	120.1	90	C
Bebida	Jugo Maracuya.	232.1	258.8	220.1	200	C	218.1	231.7	215.0	200	C	216.3	220.7	215.3	200	C	209.1	222.4	231.4	200	C
Leche y productos lácteos	Porcion Queso	23.9	13.5	18.1	10	C	31.4	36.1	32.8	30	C	48.6	37.1	45.3	35	C	49.8	58.4	70.7	45	C
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		6					6					6					6				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	24	PUNTAJE OBTENIDO	24	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Esmeralda Pedroza Parra	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Clara Hernandez
CARGO:	Lider manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
FIRMA:	Esmeralda Pedroza P.	FIRMA:	Clara Hernandez

20309

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

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

FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu: Preescolar- Primaria-Secundaria- Media
	
Verificacion de gramaje preescolar componente: Proteico, cereal y ensalada.	Verificacion de gramaje secundaria componente Proteico,Platano y queso.

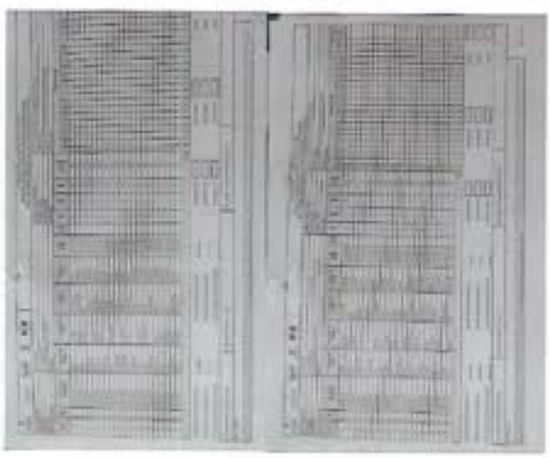
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

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

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

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

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

	
Toma de Temperatura de los alimentos	Contramuestras de alimentos
	
Área Insumos de aseo	Condiciones de saneamiento: Residuos solidos
	
Residuos Descomide	Verificacion documental :Registro de planillas

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

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Certificados de manipulación de alimentos</td><td>Verificación documental: Control PSB- Cerf. Fumigación</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Kardex- Remisión</td><td>Verificación Documental: Bitácora</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Salud ocupacional: Botiquín- Extintor (operador)</td><td>Gestión Social: Ficha técnica PAE</td></tr>
</table>

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

	
Horario publicado- Menú Publicado	Personal de apoyo de SEB-PAE

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Puertas

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

	
Ventanal	Ventanas



Área Baño

HALLAZGOS

Hallazgo 1. Se evidencia remisión mes de marzo con faltantes en: papel higiénico (llegan 2 unidades), Toallas desechables (llegan 2 unidadesx150), esponja abrasiva lavado de ollas (no llegó), paños reutilizables microfibra (llegan 11 unidades).

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



Hallazgo 2. Se evidencia vasos reposados en un valde húmedos en formación de hongos y un recipiente de cucharones y cuchillos sucios en la parte inferior.

OBSERVACIONES DE LA INSTITUCION EDUCATIVA



Se evidencia 4 extintores de la institución educativa dentro del comedor escolar vencidos con fecha de mes de febrero del 2025.

20317

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	Nutrimore 25		No. Contrato	276		Fecha Visita	3-3-25
Grupo	J	Area Urbana	✓	Area Rural		Hora Inicio	6:30 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Mariperez Sede A.					Hora de Terminación	
Dirección	Calle 23 # 12-58 Foredy						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 a.m. - 1000 a.m.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE	170		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		
Nombre de quien atiende la visita	Dicna Peñaloza		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramírez			
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	SI / NO		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	37	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos	Se evidencio espacio definido para el almacenamiento	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 - grietas, si los tiene, se encuentran en buen estado - adecuados con repita funcionando, limpios	Se evidencio espacio en buen estado con material de facil limpieza	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias, lavamanos y acceso de personal manipulador de alimentos [illegible] exclusivo o compartidos con los estudiantes	Se evidencio compartido con 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	Se evidencio alejado	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el deposito temporal de los residuos solidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente		C

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 evidencio sobre 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	Leche Sabor Chocolate L210732A V. 13-05-25 Chocolatado L 25-02-25 V 16-03-25 Panelito de leche L25003 V 12-06-25
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	

Powered by CamScanner

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

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 dotacion 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	1	Se evidencia excelente Presentación
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 minima 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 Certificados.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial	1	Se evidencian dos en almacenamiento de la visita
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario	1	

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado	NO	En Aplicacion
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones	1	Se evidencian formatos diligenciados
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto	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	Se evidencian elementos de aseo
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 evidencian limpios.
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 aplicacion de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar	1	

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

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

Powered by CamScanner

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE	100%

V. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	
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	Se tiene Programado para la Semana en Curso
5.4	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia de forma visible.

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION 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	
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	
6.4	La fruta entregada esta 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	No se da complemento
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado en empaque primario. (excepto fruta)	1	
6.6	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado	N.O	

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

VII. CUMPLIMIENTO DE 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 evidencia sin novedad.
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 evidencian cantidades.
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 MENU					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.a	En el momento de la visita no se evidencian
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.		

Powered by CamScanner

8.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación.		
8.6	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.		
8.7	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.		
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).		
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.		
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.		

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados.	1	Se evidencian planillas
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	Se evidencia rotulada

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se felicita al personal manipulador por la disposición al momento de entregar complementos

Se socializa el acta y se da por terminada la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Heyl Andrej Sanchez R.	NOMBRE	Diana Arbeláez
IDENTIFICACIÓN	1088.749.216	IDENTIFICACIÓN	55069732
CARGO	Apoyo tec Sup.	CARGO	MANIPULADORA
PROFESIÓN	Ing Ago	PROFESIÓN	MANIPULADORA
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Elizabeth Navas E
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	63524866
CARGO		CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Elizabeth Navas E

Powered by CamScanner

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	03-03-25	Hora Inicio:	6:30	Hora Finalización:		Grupo:	1
Institución Educativa	I.E Miraflores Sede A			Operador:	UT. Nutripaa 25	No. de Contrato:	236.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	SCALE	PRECISIÓN (g):	0.1	FECHA VERIFICACIÓN METROLÓGICA		NÚMERO DE CERTIFICADO	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿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 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche entero Sabo.											219.5	211.8	202.8	200	C	222.4	218.4	212.5	200	C
Derivado de cereal	Chocobanano											94.7	96.2	89.8	80gr.	C	109.4	110.8	106.2	100gr.	C
Fruta																					
Dulce y/o postre	Ponelitadeleche											17.4	18.6	16.8	15gr.	C	17.8	16.5	18.4	15gr.	C
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

Atendido por:	Diana Paola Arduengo	Realizado por:	Hoy Andrés Sanchez Ramirez.
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	Apoyo tec. Sup.
Firma:		Firma:	
Atendido por:	Elizabeth Navas E	Realizado por:	
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

10322

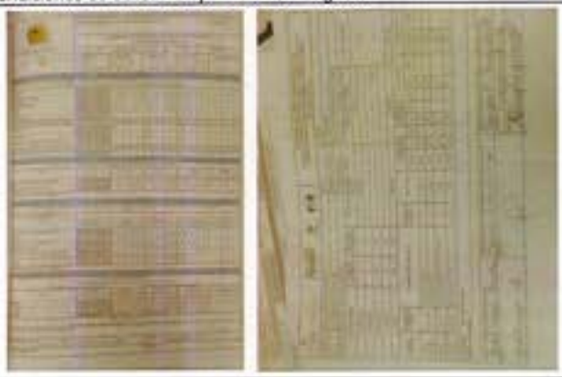
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E MAIPORE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	03	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.
	
Verificación de gramaje.	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

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

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

	
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	Bitácora foliada

20326

Educación Alimentación Escolar PAE

	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
Fecha de la visita	3/07/2023 — I.E NACIONAL DE COMERCIO - SEDE A.
Operador	UTRBAE:

— LECHE ENTERA SABORIZADA — PANELITA CON LECHE
— CHOCOBANANO.

TOTAL PUNTAJE PONTUADO	14	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXCELENTE	1

1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada por la entidad territorial.	1	
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1	
3	La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	COBERTURA 3M — 64.
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	SE REALIZA CONTROL DE GRAMAJE
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial	1	NO SE EVIDENCIAN SUSTITUCIONES
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	MENÚ APROBADO # 11 MENÚ ENTREGADO # 11
7	En caso de presentarse intercambios y/o sustituciones, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1	SI — ADECUADA ACEPTACIÓN
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de aseo factura a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	DURANTE VISITA TECNICA SE CORROBORAN PRACTICAS
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	LUGAR TRANSITORIO DE ENTREGA
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	HORARIO PUBLICADO EL CUAL SE CUMPLE
12	Las aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	N/A	
15	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	N/A	
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	N/A	
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	N/A	
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	N/A	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	

Observaciones:
DURANTE LA VISITA TECNICA NUTRICIONAL SE EVIDENCIA CONSUMO MIXTO DEL CACAO, EL PANELITAS Y EL DULCE. NO SE EVIDENCIA DESPERDICIO
= EL MENU # 11 NO CORresponde A LA BEBIDA YOGURTH.
= EL MENU # 11 NO TIENE ENTREGA DE FRUTA

Sandra I. Castellanos M.
Nutricionista- Dietista
UP. - RMM. 02448

Nombre: Estivel Victoria
No. Identificación: 1096531295
Cargo: manipulador

20327

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	3-03-2025	Hora Inicio:	7:30 AM	Hora Finalización:	10:00 AM	Grupo:	1
Institución Educativa	IENACIONAL DE COMERCIO - SEDE A			Operador:	NUTRIPAE 25.	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:		PRECISIÓN (g)	

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	LECHE ENTERA SABORIZADA											205	208	206.2	200	C	210.2	220	210.5	200	C
Derivado de cereal	CHOCOBANANO											80.8	84.0	82.2	80	C	101.1	100.8	101.1	100	C
Fruta																					
Dulce y/o postre	PANELITA LECHE											15.1	15.5	15.0	15.	C	15.3	15.0	15.2	15	C
CUMPLE												CUMPLE					CUMPLE				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Daniel Viloria Hernandez	Realizada por:	Laura I. Castellanos M.
Cargo:	Manipulador	Cargo:	Nutricionista- Dietista
Firma:		Firma:	UPI - RMM. 02148
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

20328

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)	3	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Ficha de identificación
	
Menú publicado	EAN

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

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental.</td><td>Suministro del complemento.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Menú entregado RI – Menú # 11</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Ruta de atención</td><td></td></tr>
</table>

20350

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: 003 2025

Operador:	UT Nutripae 25	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	04-03-2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:40 am
Institución Educativa/Sede:	I.E. Maipore Sede B					Hora de Terminación:	9:40 am
Dirección:	Calle 17 Norte No 10-38						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00am a 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	544	No. De manipuladoras en el sitio:	4	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5			
Nombre de quien atiende la visita:	Irave Daniela Luna	Nombre del Responsable Visita Equipo PAE:	Clau Hernandez				
Cargo:	líder manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en:	Pasillo: X	Espacio exclusivo de almacenamiento:					

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

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

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 almacenamiento temporal con espacio 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 construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.		C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	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.	Se evidencia alejados del complemento en canastillas.	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.		

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 temporal 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 con lodsa capuchona.
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 sanitarios que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Se evidencia en un pasillo, area limpia y libre de basura u otros Contaminantes.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Avena Mi Avena FV 260525 - Muffin Sabor Vainilla FV 18/03/25 - Para enbuenas condiciones
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. (donde aplique).	1	1 operador Suministro 2 Mesas 1 Butaco
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	Se evidencia personal 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	Se evidencia buena presentación personal de los manipuladores
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se Evidencia hoja de vida completa.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidencia documentacion completa vigente de los manipuladores.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se realiza entrega 5/4 RI para un total de 4 manipuladores.
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 registro debadamente 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 rotulados.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se evidencia que se encuentran alejadas del complemento RI
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 sanomsiento (verde y negro) 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 y bolsa debidamente rotulados.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.12	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 programa de plagas adecuadamente registrado

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 PQRS, así mismo, 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 del aviso alusivo a PAE y ruta de atencion.
5.2	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	
5.3	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	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. (registrar trazabilidad)	1	Avena Mi Quice. 200ML. L250922A Ven 260525
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. (registrar trazabilidad)	1	Muffin Sabor a Vainilla. 60g. Lote: A48D28 Vence: 18-03/25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad, 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 realiza entrega de Pera (1) Unidad en buenos Condiciones de Calidad.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
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 Menu 12
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realiza 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: Avena, Muffin y Pera.
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 estableci-do, Ver anexo 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 evidencia personal transportado en 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.		
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.		
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.		
8.7	El personal transportador y 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).		
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		

20333

8.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabon antiséptico, gasa estéril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodon) y extintor con carga vigente y buen estado.		

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	Se evidencia registro de planilla de bidamente diligenciado
9.2	Se cuenta con formato de remision de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
9.3	Se cuenta con bitacora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique los visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados dianamente.	1	Se evidencia bitacora debidamente diligenciado.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la Institucion Educativa Maipore sede B con una Cobertura de 549 Jornada de la mañana Se realiza entrega del menu 12 Sin ninguna novedad, Se destaca la presentacion personal de los operadores. Se socializa el acta y se da Cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Juan Luis M
IDENTIFICACIÓN	1095913641	IDENTIFICACIÓN	1232888697
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Tecnologa Industrial	PROFESIÓN	
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Juan Luis M
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

20334

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	04-03-2025	Hora Inicio:	04-03-2025	Hora Finalización:	6:40am a 9:40 am	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. Manparé Sede B			Operador:	UT Nutripae 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g)	0,1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	12	MENÚ ENTREGADO Nº:	12	¿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	Avena UAT						220.5	207.2	206.0	200	C										
Derivado de cereal	Muffin Sabor Vainilla						62.2	60.0	61.1	60	C										
Fruta	Pera						148.3	150.8	150.5	120	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE							3														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Juan Daniela Luna Mantilla	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico PAE
Firma:	Juan Luna	Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

20335

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: MAIPORE

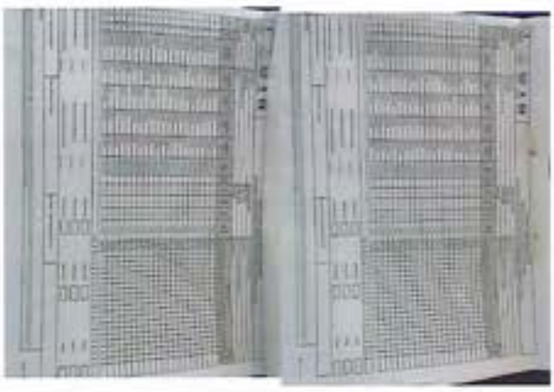
FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Sede B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje: Avena
	
Verificación de gramaje: Muffin sabor a vainilla	Verificacion del gramaje: pera

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: Certificados de 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: Bitácora – Control PSB	Verificación documental: Planillas
	
Verificación documental	Gestión social
	
Horario publicado	Personal de apoyo SEB- PAE

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.	

20339

Educación Alcaldía de Bucaramanga Aprende 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 NoTriPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	04/03/25 ✓
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Jorge Eliecer Gaitan					Hora de Terminación:	9:00 am
Dirección:	Cll 16 H 954 Comuna 4 occidente.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:30 am – 10:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	93		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: X; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Eliana A. Sandoval				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Laynier Oith Garcia
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI: ; NO: X	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	49	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	46	PORCENTAJE TOTAL	93.8	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumple	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Cumple	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Cumple	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.	Cumple	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Cumple	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cumple	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.	Cumple.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

20340

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.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

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	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

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.	0	Esta publicado pero no se encuentra diligenciado #beneficiarios
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	0	No cuenta con acta de conformación.
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	50 %

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	No Aplica
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	1	
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	1	
6.6	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	
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	

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.	1	
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	Favorable del 28/06/2024 GQV 365

8.5	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue; adicionalmente se evidencia certificado de fumigación	NA	No Aplica
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	1	
8.8	El personal transportador y manipulador (auxiliar de transporte) cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos)	1	
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	0	Falta Venda elastica en el botiquin.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	88.8%

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	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 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 la visita a la institución educativa Jorge Eliecer Gaitan sede B. se realiza la Visita tecnica a la inst donde se pudo Verificar el complemento menu 12 RI Compuesta por Cuenca - Muffi - pera.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jennifer Ortiz G	NOMBRE	Eliana Andrea Sanabria
IDENTIFICACIÓN	1102766619	IDENTIFICACIÓN	1·063·560.420
CARGO	Prof de apoyo.	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ing de alimentos	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Eliana Sanabria
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

20343

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	04/03/25	Hora Inicio:	7:00am	Hora Finalización:	9:00am	Grupo:	UNO
Institución Educativa	Jorge Eliecer Gaitan			Operador:	UT Nutrpor 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	WH-B20.	PRECISIÓN (g)	01

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	12	MENÚ ENTREGADO Nº:	12	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena	205	221	212	200	C	224	220	222	200	C										
Derivado de cereal	Muffi	47	47	45	40	C	66	64	66	60	C										
Fruta	Pera	130	153	142	120	C	150	171	152	120	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Eliana Andrea Sanabria	Realizada por:	Leynikyer Ortiz Garcia
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional de Apoyo.
Firma:	Eliana Sanabria	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

20344

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

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

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E JORGE ELIECER GAITAN SEDE B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje
	
Verificación de gramaje	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 manipulador.
	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo

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

	
Gestión social.	Horario publicado.

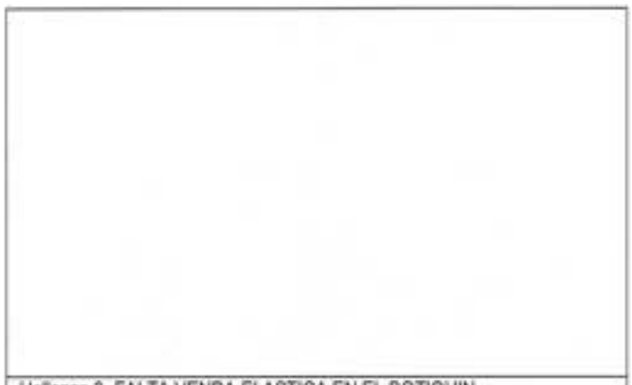
INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesa.

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

HALLAZGOS	
Hallazgo 1. FICHA TECNICA ESTA PUBLICADO PERO NO SE ENCUENTRA DILIGENCIADO NUMERO DE BENEFICIARIOS.	Hallazgo 2. NO SE CUENTA CON ACTA DE CONFORMACION.

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


Hallazgo 3. FALTA VENDA ELASTICA EN EL BOTIQUIN.

20349

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	04-03-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	Oriente Mira Flores sede D					Hora de Terminación:	9:40 am
Dirección:	Calle 17 Nº 57-35 Barrio Mira Flores						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 7:00 am a 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	RI-JM → 66 RI-JT → 72 Total → 138		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: X; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Jessica Paola Florez		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Carlos A. Restrepo		
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO X	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	97.4	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Area de almacenamiento temporal cumple con el espacio mínimo 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.	Lugar de almacenamiento temporal impide la entrada de aguas lluvias, polvo y humedad	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Los pisos, paredes y techos están construidos de material de fácil Limpieza y Desinfección	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 del área de almacenamiento adecuado	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Insumos de aseo alejados de los complementos de RI	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 el espacio exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal 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	Area temporal de almacenamiento de los complementos de RI se encuentra limpia y en buen estado.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos evidenciados con fecha de vencimiento vigentes y son aptos para el consumo.
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Alimentos empacados y rotulados cumplen con la N.V.

Powered by CamScanner

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. (donde aplique).	1	1 mesa y 1 silla
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 kits

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Dotacion de la manipuladora completa y limpia.
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	Presentacion 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
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 la experiencia mínima de 1 año en programas de alimentación, certificado médico y BPM, registros de capacitación
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	1 manipuladora Jessica Paola Florez V.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se evidencia la publicacion

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) 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	No se evidencia el recipiente de color verde para la recoleccion temporal de los residuos sólidos
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Formato diligenciado

CONTROL DE PLAGAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.12	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	11	PORCENTAJE	91.6 %

Powered by CamScanner

20351

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, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia la publicación de la ficha Técnica, así mismo
5.2	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	Conformación del CAE 27-02-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia la publicación
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. (registrar trazabilidad)	1	Avena Mr Quick L: 250422A V: 28-05-25
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. (registrar trazabilidad)	1	Muffin sabor a vainilla L: A49026 V: 18/03/25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Pera
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Los productos evidenciados cuentan con la verificación y aprobación del equipo PAE
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	
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	
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 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	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NO	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	
8.8	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	

Powered by CamScanner

8.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	— 9 —	PUNTAJE OBTENIDO	— 9 —	PORCENTAJE	— 100 —

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Se realiza visita técnica de supervisión en esta sede educativa en la modalidad de RT, donde evidencie que en la jornada de la mañana se entregan 66 complementos
- El total de la cobertura en esta institución educativa son 138 complementos.
- Se evidenció el cumplimiento del gramaje de todos los componentes del menú # 12 semana del 03 al 07 de marzo de 2025.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Yessica Rocio Florez
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	1094281727
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Yessica Rocio Florez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	04-03-25	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:40 am	Grupo:	1
Institución Educativa:	Oriente Miraflores sede D			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weiheng	PRECISIÓN (g)	0,1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	12	MENÚ ENTREGADO Nº:	12	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X 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 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena UHT						217.8	203.5	207.3	200ml	C										
Derivado de cereal	Muffin sabor a vainilla						64.4	64.3	63.0	60gr	C										
Fruta	Pera						167.4	153.8	155.6	120gr	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE											3										
NO CUMPLE											0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia la entrega y el cumplimiento del gramaje de todas las componentes del menú #12 semana del 3 al 7 de marzo de 2025

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendida por:	Jessica Paola Florez Villamizar	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Nutricionista	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Jessica Paola Florez Villamizar	Firma:	Carlos A Restrepo
Atendida por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

20354

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: ORIENTE MIRAFLORES SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ORIENTE MIRAFLORES SEDE D

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

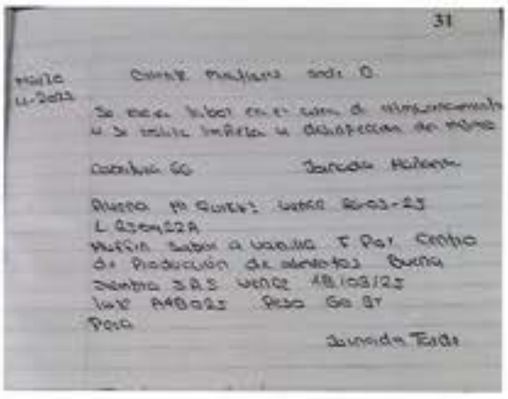
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento.



Verificación documental.



Gestión Social.



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
	
Ventana	Puertas

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. Falta el recipiente de color verde para la recolección de temporal de los residuos sólidos.

20358

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

Versión: 003 2025

Operador:	Nutripoe 2025	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	4/03/2025
Grupo:	1	Area Urbana:		Area Rural:	X	Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	IE Oriente. Miraflores Sede F					Hora de Terminación:	10:00 am
Dirección:	Vereda San Jose IE Oriente Miraflores sede F						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:45 am 9:15 am						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	32	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		

Nombre de quien atiende la visita	Sergio Arguello	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Giorgi Rios Moreno
Cargo:	Liderw Manipuladow		

El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exelente

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumplecon el espacio minimo Entrega RI	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.	En el espacio minimo Temporal No presenta riesgo de contaminación Por lluvia, plagas, humedad	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Los pisos y Techos dela IE Estan construidos en materiral De concreto y de Facil limpieza	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.	compartido con los Docentes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	en el espacio minimo Temporal cumple con Iluminacion y ventilacion	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	cuenta con area lejos delos Alimentos	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	existe espacio Temporal delos RS lejos delos alimentos	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 temporal 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 Temporalmente en canastillas y bolsatinca Ordenadamente
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area limpia Ordenadamente libre de olores Fuertes y demas contaminantes
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Cumplen con Fechas y lotes y No Presentan ningun tipo de Contaminación
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Cumplen con rotulos, lotes, Fechas De Vencimiento

Powered by CamScanner

20359

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. (donde aplique).	1	1 Mesa 1 Silla
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Kit 3

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	Comple con la correcta Dotacion
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	cumplen con las BPM en la manipulación de Alimentos
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencio Hojas de vida y experencia Manipuladora
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	4 años experiencia en manipulación Alimentos
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	se garantiza con la cantidad Manipuladores
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	comple Publicacion Horario entrega

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	comple con PS y su aprobacion
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	Comple con Programa L y D y Sus Procedimientos escritos
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	3 Aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	El operador suministra los insumos y elementos de Aseo
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Son Almacenados lejos de los Alimentos
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Se encuentran limpios
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencian Avisos lavado De manos
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Existen letreros BPM

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 (verde y negro) 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	3 recipientes identificados con tapa y 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	cuenta con Programa manejo RS Aprobado

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	No Presenta Contaminacion por Plagas, Heces animales
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	cuenta con Programa control Plagas aprobado

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

20360

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, así mismo, 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 FTI PAE con canales Ruta PQRS
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponde) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	27/02/2025 Sede Principal sede A
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	se evidencia EAN

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. (registrar trazabilidad)	1	FV: Avena UHT 26/05/2025 Lote 250922A
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. (registrar trazabilidad)	1	FV: muffin sabor Vainilla 10/03/2025 Lote: 1AB026
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 (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	No se entrego: menu # 12
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 estandares de calidad y maduración
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Productos liberados en Bodega Operador Nutripoe 2025
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuando se requieren el operador cumple con las reposiciones

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 minuta ciclo de Menus
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se encuentra Publicado Ciclo De Menus
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	El operador da cumplimiento a todos los componentes menu # 12
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se da cumplimiento al gramaje Menu # 12

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.	NA	
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NA	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NA	
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.	NA	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NA	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NA	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NA	
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NA	

Powered by CamScanner

20361

8.9	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.		

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 (planillas).	1	Se evidencian registros actualizados
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	cuenta con formato entregas RE
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	La Bitacora se encuentra Diligenciada y Foliada

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Continuar cumplimiento con las BPM en los alimentos
- Continuar con el aseo, Orden, limpieza areas Entregas RE

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jorgio Andrés Arguello Contreras	NOMBRE	GIOVANY RIOS MORENO
IDENTIFICACIÓN	1098758205	IDENTIFICACIÓN	91276393
CARGO	Manipulador	CARGO	Apoyo Tecnico SEB PAE
PROFESIÓN	Manipulador	PROFESIÓN	Ing. Alimentos
FIRMA	JorgioArguello.	FIRMA	GIOVANY
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	4/03/2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa:	IE Oriente Miraflores Sede F			Operador:	UT BGA NUTRIPAE 2025	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Top Scale	PRECISIÓN (g)	0.1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	12	MENÚ ENTREGADO Nº:	12	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena UHT						226,0	216,4	209.3	200ml											
Derivado de cereal	Muffin sabor a vainilla						61.9	66,8	63.0	60gr											
Fruta	Pera						149,6	143,3	155,9	120gr											
Dulce y/o postre																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Oriente Miraflores sede F se da cumplimiento Gramaje. Menu #12 RI

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Jorgio Andres Argello Contreras	Realizada por:	Glaw64 Rios Moreno
Cargo:	Manipulador/	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB - PAE
Firma:	Jorgio Argello	Firma:	Glaw64 Rios Moreno
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

20363

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 ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

INSTALACIONES IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F	INSTALACIONES IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F
	
INSTALACIONES IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F	INSTALACIONES IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F
	
INSTALACIONES IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F	INSTALACIONES IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

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 ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE

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 ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE	**IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE**
	**MENÚ No. 12** **Martes 4 Marzo** AVENA UAT – (UHT) MUFFIN SABOR A VAINILLA PERA

IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE MENU # 12

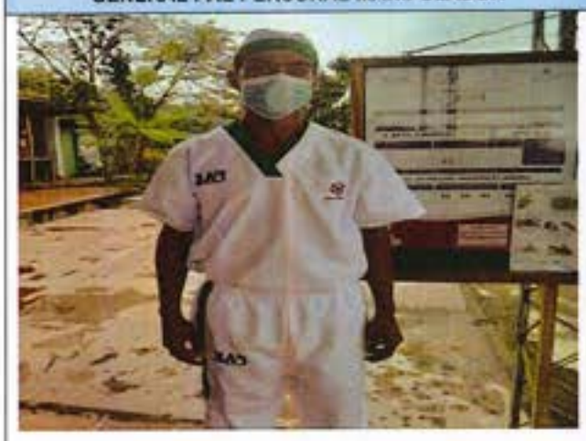
20366

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 ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE PERSONAL MANIPULADOR	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE PERSONAL MANIPULADOR
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE PERSONAL MANIPULADOR	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE PERSONAL MANIPULADOR
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE PERSONAL MANIPULADOR	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F INFORMACION GENERAL PAE 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 ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

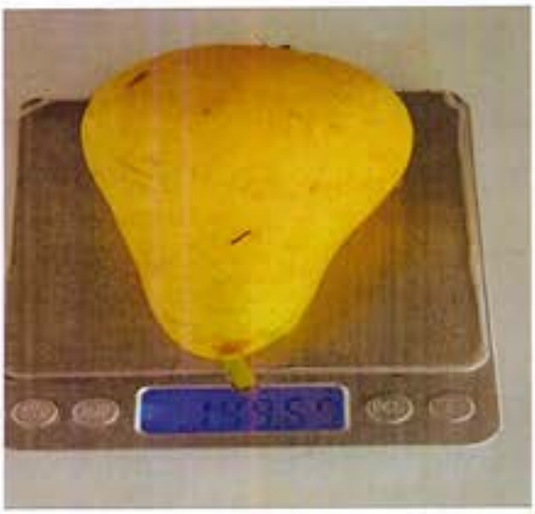
FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F AVENA UHT MENU # 12	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F AVENA UHT MENU # 12
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F AVENA UHT MENU # 12	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F FRUTA PERA MENU # 12
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F AVENA UHT MENU # 12	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F FRUTA PERA MENU # 12

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 ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F FRUTA PERA MENU # 12	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F FRUTA PERA MENU # 12
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F FRUTA PERA MENU # 12	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F FRUTA PERA MENU # 12
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F MUFFIN SABOR VAINILLA MENU # 12	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F MUFFIN SABOR VAINILLA MENU # 12

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 ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F MUFFIN SABOR VAINILLA MENU # 12	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F MENU # 12
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F MUFFIN SABOR VAINILLA MENU # 12	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F MENU # 12

20370

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	04-03-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	7:10 A.M
Institución Educativa/Sede	ORIENTE MIRAFLORES SEDE A					Hora de Terminación:	9:20 A.M
Dirección:	Km 2 Nº 50-46 Barrio Alboria.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 AM A 9:00 AM. 1:00 PM A 3:00 PM.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM. 500 JT. 258 Total. 758		No. De manipuladoras en el sitio:	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	Luz Marina Pinto	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	Manipuladora.		

El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en | Pasillo | | Espacio exclusivo de almacenamiento |

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	El espacio mínimo requerido cumple 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.	Espacio Abierto, patio de recreo bajo techo	NC.
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Paredes en ladrillos pintados.	NC.
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarias Compartidas con 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.	Area definida en patio se almacena en canastilla 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.	Espacio en area de patio de recreo junto a salón de Informática	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal 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	El almacenamiento temporal se realiza en canastillas plásticas en 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	Area destinado para Almacenamiento temporal libre de basuras, incidencia directo del sol y otros.
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 exclusivos del programa aptos para el consumo.
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. (donde aplique).	1	Se evidencia 1 meso plástico y un banco plástico.
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia 1 kit 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, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal 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	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 evidenció documentación completo de acreditación y certificados médicos y BPM.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	La Ración Ind. se entrega en 2 jornadas
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	Se cuenta con PSB aprobado.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
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 observan 2 aspersores debidamente rotulados.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se evidencia elementos de aseo alejados de Alimentos
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Se evidencian limpias
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se publicó en area de Instalaciones Sanitarias
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	Aviso publicado junto a Ficha Técnica Inf. PAE

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 (verde y negro) 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 sus respectivas bolsas de colores.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	Instalaciones y Alimentos libres de plagas.
4.12	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%

20372

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	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	CAE realizado el 27 de Febrero 2025.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Estrategia publicada en Area de patio Recreo
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena Nir Quick x 200 ml. L: 250922A V: 280525
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. (registrar trazabilidad)	1	Muffin Sabor a vainilla marca CNG Lote: Vence:
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 (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	Se entrega Fruta
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Fruta Pera en óptimas condiciones
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100 %		

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Menú programado y entregado # 12
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 ver anexo
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	Durante la visita no se observo persona transportador de 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	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.O	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NO	

8.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa Visita Tecnica de Supervision a entrego de Racion Industrializado en IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE A. El menú a entregar es el # 12 corresponde a Avena, y Mu Agn Sabora vainilla y Pera. En la Jornada de la mañana se entregan 500 complementos RI. A los grados de preescolar, Bachillerato de 6a 9 y 9 medio complementario. En la Jornada de la tarde se entregan 258 complementos RI para los grados.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte.	NOMBRE	Luz marina pinto
IDENTIFICACIÓN	37721114	IDENTIFICACIÓN	1098679797
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Técnica Prof. Aseo.	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte.	FIRMA	Luz marina pinto
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	24-03-25	Hora Inicio:	7:10 A.M.	Hora Finalización:	9:20 A.M.	Grupo:	1
Institución Educativa	ORIENTE MIRA FLORES SEDE A			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Weiheng	PRECISIÓN (g)	0,1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	12	MENÚ ENTREGADO Nº:	12	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X 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 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena Mr Quick	222.6	203.7	216.5	200ml	C						218.5	200.5	221	200	C	207	216.2	210.8	200	C
Derivado de cereal	Muffin Sabor Vainilla	46.4	48.9	45.3	40g	C						89.1	89.8	87.9	80	C	104	108.1	100.4	100	C
Fruta	Pera	134.8	141.7	147.4	120g	C						145.7	159.7	185.2	120	C	149	148	153.4	120.	C
Dulce y/o postre	— o —	—	—	—	—							—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CUMPLE						3				—						3					3
NO CUMPLE						0				—						0					0

OBSERVACIONES GENERALES: Se verificó cumplimiento de gramaje menú 12

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Luz marina pinto	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico PAE-SEB.
Firma:	Luz marina pinto	Firma:	Mabel Rocio Olarte.
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

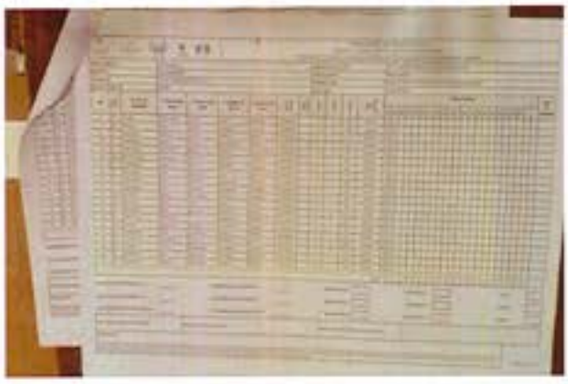
20375

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: ORIENTE MIRAFLORES SEDE A.

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Oriente Miraflores sede A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
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.

20377

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.
	
Servicios sanitarios.	

20378

Educación | PAE

FORMATO DE SEGUIMIENTO DE ALIMENTACIÓN Y NUTRICIÓN PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL	ALCALDIA DE BUCARAMANGA
Fecha de la visita	04 / 03 / 2025
Sede educativa / Institución	I. E. Tecnico Salesiano Eloy Valenzuela Sede A
Operador del programa	UT NUTRIPAE 25
Número de cubiertos	276
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: — Jornada Tarde: — Almuerzo: X — No de servicios: 212.

Descripción del menú: Estofado de pollo - mazamorra criolla, papa en cuadritos ensalada de piña - fruta de mora (guro incluido en el cereal)

Intercambios: Alimento reemplazo: — Intercambio y/o: NA — Fecha: — Autorizado por: —

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 CUMPLE, 0 NO CUMPLE, NA NO APLICA

RANGOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
32	31	96.9	Bueno

RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	60-79,9% Regular	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente

NÚMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 75	1	No. Manipuladoras encontradas en las instituciones
De 76 a 150	2	
De 151 a 300	(3).	3.
De 301 a 500	4	
De 501 a 750	5	
De 751 a 1000	6	
De 1001 a 1250	10	
De 1251 a 1500	12	

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	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	Si, y estan actualizados
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA	
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oreguno molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
13	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios	1	
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	
16	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	

Powered by CamScanner

	Educación Alimentos para aprender PAE	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 001-2021
		FORMATO DE SEGUIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL DE RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: GI-FO-001-2021
			VIGENTE DESDE: 01-2021

17	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú	1	
18	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	1	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	0	No hay publicación de la estrategia
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo estableció en los pliegos de condiciones	1	
21	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para insectos y roedores.	1	Certificación que las instalaciones fueron tratadas mediante el programa integrado plagas de acuerdo a la disposiciones legales en Salud publica Fecha 15-mar-24 - Empresa Julio Cesar
22	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	1	
23	El personal manipuladora lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura de manera lineal y continua.	1	
24	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
25	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido	1	
26	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías	1	Se evidencia registro del dia anterior
27	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descomide (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	Se evidencia registro de control y monitoreo de residuos Solidos y liquidos
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	
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	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	
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	
32	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos.	1	
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	

Observaciones generales de la visita:

Se saluda al operador, publicar la estrategia de educación alimentaria (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Maria Edith Cubanzas S	Nombre: Rosa Isabel Gonzalez
Documento: 37699302	Documento: 37547446
Cargo: Nutricionista Equipo Supervisor	Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

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:	7-03-2023	Hora Inicio:	9AM	Hora Finalización:	12:40.	Operador:	U.T Nutrapac 25	Grupo:	1	No. de Cubiertos:	226
Institución Educativa:	I.E. Tecnico Salesiano Eloy Valenzuela Sede A					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Martha Edith Rodriguez Serrano				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Ponger			PRECISIÓN (g):	0.1

No. MENÚ PROGRAMADO	12.	No. MENÚ ENTREGADO	12	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	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 Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Estofado de pollo											54	56	50	50	C.	63	64	62	60	C
Leguminosas	—																				
Cereales	Macarroni en salsa											126	130	140	125	C.	170	140	140	135	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa en cascuitos											55	54	55	50	C.	63	66	65	60	C
Ensalada o verdura caliente	Ensalada con puño											75	77	74	70	C.	100	103	99	90	C
Bebida	Jugo de mora											100	201	206	100	C	200	235	207	200	C.
Leche y productos lácteos	(Incluido en el cereal)																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO-COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se dio cumplimiento al gramaje de cada una de los componentes

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Rosa L Gonzalez M.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Edith Rodriguez Serrano
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Nutricionista Ajustado Equipo de Supervisión PAE
FIRMA:	Rosa L Gonzalez M	FIRMA:	

Powered by CamScanner

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa .I.E TECNICO SALESIANO ELOY VALEZUELA SEDE A

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICONALES	
	
VERIFICACION DE MATERIA PRIMA	ALMACENANMIENTO DE MATERIA PRIMA
	
ALMACENAMIENTO D ELA PULPA	ALMACENAMIENTO DEL POLLO

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

<table>
<tr>
<td></td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>ELABORACIÓN DEL JUGO</td>
<td>FICHA TECNCIA</td>
</tr>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE QUESO UTILIZADO</td>
<td>TEMPERATURA DE LA PASTA</td>
</tr>
</table>

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

	
TEMPERATUTA DE LA PAPA	GRMAJE DEL JUGO SERVIDO
	
. MENÚ DEL DIA	DISPONIBILIDAD DE AGUA

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 DE LA ENSALADA	COMEDOR ESCOLAR

20385

Educación Alimentación Fiambre

ETC. Bucaramanga — J.I. Modelo Piedecuesta

05 093 093 5 — Sede: I.E. Modelo Piedecuesta — Sede mayor

11. Nutripaq 25 — 276

Avena con leche UHT, galleta con Chips de Chocolate, Bocadillo

Almuerzo: Autorización del alcalde

Refrigerio: Por modulación fuerte — Nutricionista Entidad Territorial Local

19 — 19 — Bueno — 2

Jornada tarde 187 Niños

1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada por la entidad territorial.	1	
2	Las alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1	
3	La ración coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	
4	Se evidencia cumplimiento del grupaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial	1	
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	1	
7	En caso de presentarse intercambios y/o sustitutos, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	0	Se evidencia autorización autorizado por la entidad territorial en medio magnético no en físico.
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y aspecto atractivo para su consumo	1	
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	1	
12	Las aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	NA	
15	Se evidencia en la institución y/o sede educativa despensión de la leche y productos lácteos	1	No se evidencia. El complemento lo consumen en el salón
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa despensión del Cereal acompañante	1	
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa despensión de la fruta o postre	1	
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	1	
19	Se evidencia la publicación de la entrega de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	1	
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones	1	

Observaciones

Primero en físico la autorización

Hoy se entregó el menú: Avena UHT, galleta con chips de chocolate y bocadillo de guayaba (menú 20)

Nombre: Ruth Jackeline Yoicue

Cédula: 63.323.422

Cargo: Manipuladora

Powered by CamScanner

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	5-03-25	Hora Inicio:	1:10 pm	Hora Finalización:	3:00 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	Andres PAez Sotomayor			Operador:	U.T. Nutripae S.A.S.	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Ranger	PRECISIÓN (g)	0.1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	13	MENÚ ENTREGADO Nº:	13.	¿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 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Alpina UHT	207	207	218	200	C	206	200	211	200	C										
Derivado de cereal	Galleta chipa chocolate	45	43	47	40	C	65	60	60	60	C										
Fruta						—				—											
Dulce y/o postre	Bocadillo de guayaba	17	16	16	15	C	18	17	19	15	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:
Presentar las autorizaciones de intercambios y muestra en medio físico

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Ruth Jackeline Moreno L	Realizada por:	Yaritza Patiño Rodriguez
Cargo:	Manipulador	Cargo:	Nutricionista Dietista
Firma:	Ruth J. Moreno L	Firma:	
Atendido por:	Lisseth Martinez Amador	Realizada por:	—
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	—
Firma:	Lisseth Martinez.	Firma:	—

Powered by CamScanner

20387

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)	05	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa .I.E ANDRES PAEZ SOTOMAYOR

REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICONALES	
	
FACHADA DE LA INSTITUCION EDUCATIVA	FICHA TECNICA
	
HORARIOS DE ENTREGA –MENÚS Y LA EAN	SELECCIÓN 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

	
CANASTILLAS CON EL COMPLEMENTO	MENÚ DEL DIA
	
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	VERIFICACIÓN DEL GRMAJE DEL DULCE

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

	
REMISIÓN	VERIFICACION DEL GRAMJE DE LA BEBIDA LACTEA
	
. VERIFICACIÓN DEL GRMAJE DEL PRODUCTO DE PANADERA	CERTIFICADO DE LIMPIEZA Y DESNIFECCION DE LAS CANASTILLAS

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

	
DISTRIBUCIÓN DEL COMPLEMENTO A LOS BENEFICIARIOS	DSITRIBUCIÓN DEL COMPLEMENTO A LOS BENEFICIARIOS

003971

Educación | Alimentos para 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: 003 2025

Operador:	UT NUTRIDE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	06/03/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	7:00am
Institución Educativa/Sede	Maipore Sede C.					Hora de Terminación:	9:40am
Dirección:	calle 7 # 10-40 Barrio Kennedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00am a 9:00am — 1:00 a 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	39 Mañana 177 Tarde: 142		No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200 X; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Marly Tequia		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Jesus Hernandez Martinez		
Cargo:	Manipulador						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X			

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 X	Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	46	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	45	PORCENTAJE TOTAL	97,8	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.		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 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.	Baño compartido con el vigilante y aseadora.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal 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.	0	Se observa mesa de madera donde se almacena los productos temporalmente y esta en mal 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	fecha: 18/08/25 porque cubierto de chocolate 13/03/25
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 planillas. (donde aplique).	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	5	PORCENTAJE	83,3%

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.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

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	
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	
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 SOLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de sanemaiento (verde y negro) 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	

CONTROL DE PLAGAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.11	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	
4.12	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%

20393

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	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 observo acta de conformacion CAE.
5.3	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	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	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. (registrar trazabilidad)	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 (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	El menu del dia 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).	1	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Menu #13 Arroz de menu 14 por menu B esta autori-zado por la SES
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	

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	1	Soat vence: 14/04/25
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: 24/01/25.
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	1	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NA	no se requiere temperatura el dia de hoy.
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	1	
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	1	

8.9	El vehiculo 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	FU Extintor: Oct/2025

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentacion con modalidad industrializada con un cupo de 319 titulares de derecho donde se reportan 177 en la jornada de la mañana y 142 en la tarde para el grupo etario preescolar.
Se realiza verificación de complementos de industrializados transportados en el vehiculo con placa GOV 257. conductor Fernando Serrano. evidenciando productos transportados adecuadamente.
Se evidencia cumplimiento por parte de las manipuladoras.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La mesa a la cual ellos hacen referencia en la observación no es del operador pertenece institucion, la reunion del CAE sera el dia 13 Marzo establecido por Rector

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jairo Holguin	NOMBRE	Norly Tegueta
IDENTIFICACIÓN	37573980	IDENTIFICACIÓN	1005324375.
CARGO	Apoyo tecnico	CARGO	MANIPULADORA
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Norly Tegueta.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	06/03/25	Hora Inicio:	7:00am	Hora Finalización:	9:40	Grupo:	1
Institución Educativa	Mojarra Sede C			Operador:	OTNOTRIPODES	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g)	0.1gr

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	14	MENÚ ENTREGADO Nº:	13	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Entera UHT	207	208	204.3	200	C															
Derivado de cereal	Bon yurt de chocolate	538	43.6	52.6	40	C.															
Fruta	Banano	151.3	148	160	143	C															
Dulce y/o postre																					
CUMPLE						3															
NO CUMPLE						0															

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje estipulado

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Nayli Tejada	Realizada por:	JESUS HERNANDEZ MARTINEZ
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	Tecnico
Firma:	Nayli Tejada	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

20396

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: MAIPORE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	06	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Leche entera UHT
	
Verificación de gramaje Ponqué cubierto de chocolate	Verificación de gramaje Banano

20397

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

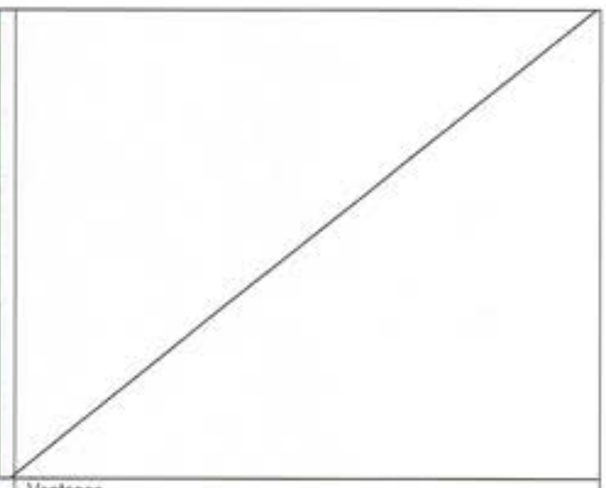
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador. Narly Tequita – Rosibel Rodriguez
	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo

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

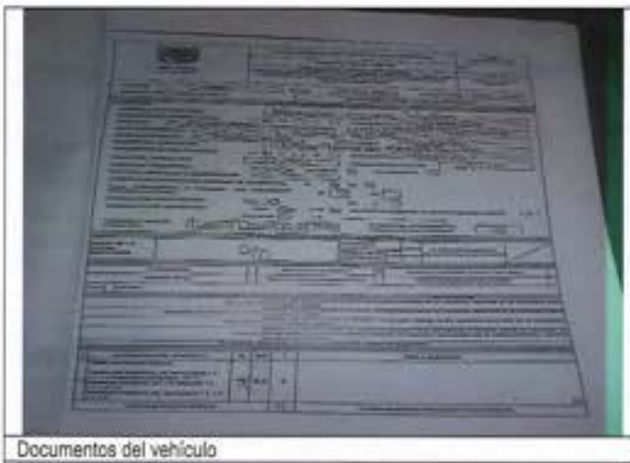
	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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 GQV257	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 Eduar Serrano



Documento del auxiliar Santiago Acosta

HALLAZGOS





Hallazgo 1. Mesa en madera en el área de almacenamiento temporal