20601

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.	NO	

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	
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 Y OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad Industrializado con un cupo asignado de 82 titulares de derecho, en grados transición y primaria, que son entregados en la jornada de la mañana.
El horario publicado es de 7:00 a 10:00 pero se evidencia que la entrega es a las 8:00 am. La manipuladora esta en la IE desde las 5:30 am. esperando para recibir los refrigerios. Hay intercambio de menu #3 por menu #2, aprobado por la SED pero no esta la evidencia publicada en la IE

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENIS HERNANDEZ M.	NOMBRE	Floripe Jaimes
IDENTIFICACIÓN	37513986	IDENTIFICACIÓN	63291379
CARGO	Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ing Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Educación | 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:	19/03/25	Hora Inicio:	7:00 am.	Hora Finalización:	9:40 am.	Grupo:	1
Institución Educativa	Francisco de Paula Santander S.C.			Operador:	OT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	3	MENÚ ENTREGADO Nº:	2	¿Se realizaron cambios al menú?	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	Leche sabor vainilla UHT	211.6	214.	209.3	200	C.	201.9	202.	211.	200	C										
Derivado de cereal	Muffin con sabor a naranja	46.5	44.2	43	40	C	61.4	62.9	61.5	60	C										
Fruta	Pera	125.3	120.5	131.6	120	C	127.6	136.6	126.8	120	C.										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Ingreso el menú #3 por menú #2 aprobado por la SSF los productos cumplen con el gramaje estipulado

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	

Atendido por:	Floripes Jaimes	Realizada por:	Jeyson Rolando Melendez Martinez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico
Firma:	Floripes Jaimes	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Condiciones locativas.



Cumplimiento de menú.



Verificación de gramaje Leche saborizada UHT



Verificación de gramaje Muffin con sabor a naranja



Verificación de 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. Floripes Jaimes
	
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

HALLAZGOS

Hallazgo 1. No cumplimiento de horario de entrega

20607

Educación Aprende | PAE

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

Operador	Intipoe 2025	No. Contrato	276	Fecha Visita	19/03/25		
Grupo		Área Urbana		Área Rural	X	Hora Inicio	7:00am
Institución Educativa/Sede	Rural Vijagual sede H					Hora de Terminación	10:00 am
Dirección	Veredu el Nogal						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:30am 9:30 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE	126	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 1.200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Juliana Martinez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Gion G Rios Moreno			
Cargo	Lider Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en:	Patio		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	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.	cumple con el espacio minimo 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.	No se presenta Riesgo de contaminantes al RI	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 silones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Paredes con Perforaciones y Pendientes por Pintura	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido con los Docentes,	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Cumple con ventilación, Iluminación	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Son Almacenados lejos de los Alimentos	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe espacio Temporal para Deposito Temporal RS	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 realiza Ordenadamente en canastilles, bolsatinas
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 ordenada limpia Libre de basuras y otros contaminantes
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, sin exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Cumplen con las normas sanitarias y su aprobación
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente	1	Presentan correctamente Rotulo y Fechas, lotes.

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 ✓ 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

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	Cumplen con la correcta Dotación
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 los BPM
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	1 Hoja de vida
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	7 años de 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 cumple con la cantidad Manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia Publicación

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Cuenta con el PSB y su aprobación
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	Cuenta con el PLyD y sus respectivos 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	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	el operador realiza entrega elementos de Aseo Mes Marzo ✓
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	son Almacenados en lugar alejado De los alimentos
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Se evidencia orden y Aseo area entrega RI
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia aviso lavado De manos
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Se evidencia aviso de 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	Cuentan con recipientes Identificados con bolsas, Tapas 2 recipientes, Verde, Negro
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 PRS y su aprobación con sus registros

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 se presentan contaminación por Heces, animales, 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	Cuenta con Programa IP y sus registros

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

Powered by CamScanner

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 y su canal PQRS
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	28/02/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	1	se evidencia Publicación 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	FU 06/05/2025 Lote 02
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	FU - 01042025 Lote A48012
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 Dulce en el menu #2 RI
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).	1	cumple con parametros de calidad y Maduracion
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Liberados en Bodega Operador
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 Repone los Productos

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	El operador cumple con el ciclo Menus
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia Publicación 7.30 am 9.30 am
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	Cumple con la entrega Total De los componentes menu #2
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verifican gramajes y se da cumplimiento total.

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

20610

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

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	existe registros actualizados
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	se evidencia correcto entrega 126 RI
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	cuenta con bitacora diligenciada y foliada

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuen cumpliendo con las BPM en la manipulación de Alimentos RI
* Continuen con el orden, Aseo, limpieza Hasta entrega RI

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Glorby Ríos Moreno	NOMBRE	Liliana Martinez M.
IDENTIFICACIÓN	91276393	IDENTIFICACIÓN	1.098.734.918
CARGO	Apoyo Tecnico SEB PAE	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora.
FIRMA	Glorby Ríos M	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

20611

Educación Alimentando Aprendizaje PAE

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

Fecha de Verificación:	19/03/2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa:	Rural Vijagual Sede H			Operador:	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:	2	MENÚ ENTREGADO Nº:	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche UHT Sabor Vainilla	208.4	216.2	201.7	200ml	C	211.4	209.5	207.6	200ml	C										
Derivado de cereal	Muffin Sabor a Naranja	44.5	45.2	46.0	40gr	C	63.8	65.6	64.9	60gr	C										
Fruta	Pera	140g	147.5	134.8	120gr	C	129.9	128.1	133.5	120gr	C										
Dulce o/o postre																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Rural Vijagual sede H se da cumplimiento al Gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Liliana Martinez Moreno	Realizada por:	Brandy Rios Moreno
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB PAE
Firma:		Firma:	Brandy Rios Moreno
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

20612

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 RURAL VIJAGUAL SEDE H

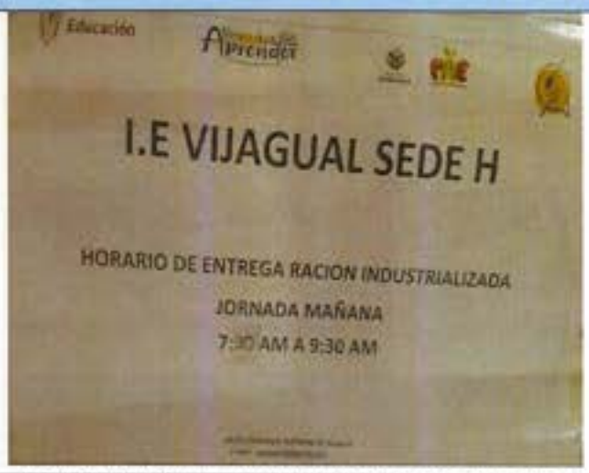
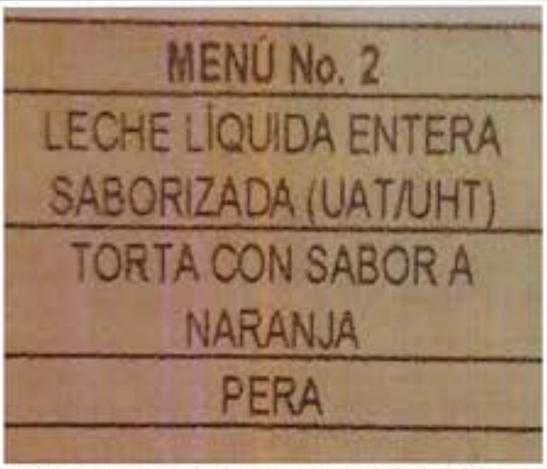
FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

INSTALACIONES IE RURAL VIJAGUAL SEDE H	INSTALACIONES IE RURAL VIJAGUAL SEDE H
	
INSTALACIONES IE RURAL VIJAGUAL SEDE H	INSTALACIONES IE RURAL VIJAGUAL SEDE H
	
INSTALACIONES IE RURAL VIJAGUAL SEDE H	INSTALACIONES IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

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

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H INFORMACION GENERAL PAE	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H INFORMACION GENERAL PAE
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H INFORMACION GENERAL PAE	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H INFORMACION GENERAL PAE
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H INFORMACION GENERAL PAE	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H 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 RURAL VIJAGUAL SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H INFORMACION GENERAL PAE	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H INFORMACION GENERAL PAE
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H INFORMACION GENERAL PAE	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H MANIPULADORA DE ALIMENTOS
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H INFORMACION GENERAL PAE	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H MANIPULADORA DE ALIMENTOS

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

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MANIPULADORA DE ALIMENTOS	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MANIPULADORA DE ALIMENTOS
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MANIPULADORA DE ALIMENTOS	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MANIPULADORA DE ALIMENTOS
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MUFFIN SABOR A NARANJA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MUFFIN SABOR A NARANJA

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 RURAL VIJAGUAL SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MUFFIN SABOR A NARANJA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MUFFIN SABOR A NARANJA
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MUFFIN SABOR A NARANJA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MUFFIN SABOR A NARANJA
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MUFFIN SABOR A NARANJA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MUFFIN SABOR A NARANJA

20617

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 RURAL VIJAGUAL SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI LECHE UHT SABOR A VAINILLA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI LECHE UHT SABOR A VAINILLA
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI LECHE UHT SABOR A VAINILLA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI LECHE UHT SABOR A VAINILLA
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI LECHE UHT SABOR A VAINILLA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI LECHE UHT SABOR A VAINILLA

20618

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 RURAL VIJAGUAL SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI LECHE UHT SABOR A VAINILLA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI LECHE UHT SABOR A VAINILLA
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI LECHE UHT SABOR A VAINILLA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI LECHE UHT SABOR A VAINILLA
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI FRUTA PERA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI FRUTA PERA

20619

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 RURAL VIJAGUAL SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI FRUTA PERA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI FRUTA PERA
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI FRUTA PERA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI FRUTA PERA
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI FRUTA PERA	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI FRUTA PERA

20620

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 RURAL VIJAGUAL SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI ENTREGA MENU # 2	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI ENTREGA MENU # 2
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI ENTREGA MENU # 2	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI ENTREGA MENU # 2
	
IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI ENTREGA MENU # 2	IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI ENTREGA MENU # 2

20621

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 RURAL VIJAGUAL SEDE H

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE RURAL VIJAGUAL SEDE H

IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MENU # 2



IE RURAL VIJAGUAL SEDE H RI MENU # 2

20622

Educación Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	U.T. NUTRIPAE 25.		No. Contrato:	276 del 2024		Fecha Visita:	19-MARZO-25
Grupo:	GRUPO 1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	7:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. SAN FRANCISCO DE ASIS					Hora de Terminación:	1:30 pm.
Dirección:	CALLE 81 Nº 10CC-01 BARRIO SANTANDER						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am a 1:00 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	234.		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	OMAIRA GOMEZ QUINTANEZ			Nombre del supervisor - Equipo PAE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA		
Cargo:	MANIPULADORA ALIMENTOS.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	–	Concepto Emitido	–	Calificación	–	
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE TOTAL	96,72%	CALIFICACIÓN O CUALITATIVA	BUENO.	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	COMEDOR UBICADO LUGAR ALEJADO FOCO DE INSALUBRIDAD	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	TECHO AREA PRODUCCION - COCINA EN BUEN ESTADO.	C.
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	- PAREDES EN BUEN ESTADO - SIFONES Y DRENAJE BUEN ESTADO PROTEGIDOS - LOS PISO AGUADA BALDOSAS UNIDAS	NC.
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	COCINA CON RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA	C.
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		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 anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	SE COCINA CON MALLA ANTIINSECTO EN VENTANAS.	C.
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	INSTALACIONES SANITARIAS COMPARTIDAS CON LOS ESTUDIANTES	C.
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	INSUMOS ASEO ALMACENADOS EN RECIPIENTE PLASTICO CON TAPA	C.
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C.

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

20623

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	ALMACENAMIENTO EN CANASTILLAS PLASTICAS
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	CARNE RES - LA CARNICERIA LOTE: 1250310 FV: 09/04/25 QUESO - QUINAMAR LOTE 00677-P VENCE: 14/04/25
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	— " —
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	FECHA: ENERO 14/2025 VENCE: JULIO 13/2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	— " —
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	— " —
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	— " —
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	— " —
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	PERSONAL MANIPULADOR CON DOTACION COMPLETA CON RIBETE AZUL.
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	DOCUMENTACIÓN AL DIA. CAPACITACION REALIZADA 15 MARZO /2025.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	SE EVIDENCIA LABORANDO 3 MANIPULADORAS
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	— " —
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	SE EVIDENCIA QUE LA VISITA EL SUPERVISOR DEL SERVICIO
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

IV PLAN DE SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	— " —
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	0	SE EVIDENCIA PRODUCTO JABON LIQ ANTIBACTERIAL PQP NO CUENTA CON FICHA TECNICA
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	— " —
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	0	SE EVIDENCIA FALTANTE ROLLO PAPEL HIGIENICO, SEGÚN REMISION SOLO CUENTA 2 ROLLOS PARA LAS 3 MANIPULADORAS.
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	— " —
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	— " —
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	— " —
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	— " —

20624

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	SE EVIDENCIA TANQUE PLASTICO CON TAPA MARCADO: ALMACENAMIENTO DE AGUA - TRATADA LA CUAL, ESA AGUA LA UTILIZAN PARA REALIZAR EL ASEO.
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 IE rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	SE EVIDENCIA SOPORTE DE LA AMB DE FEBRERO/2023
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	SE UTILIZA PULPA CONGELADA PARA LOS JUGOS
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	NO APLICA SOLO G PARA IE RURALES
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	SE EVIDENCIA LOS 3 RECIPIENTES CON TAPA Y SU RESPECTIVA BOLSA
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	FORMATO DILIGENCIADO
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	— " —
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	— " —
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	— " —
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	FORMATO DILIGENCIADO
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).	1	— " —
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	16
PORCENTAJE	88,88%		
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	FORMATO VISIBILIDAD PAE PUBLICADO Y EL CANAL DE ATENCION AL CIUDADANO
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 requerirse).	1	SE EVIDENCIA COPIA CONFORMACION COMITE CAE, FECHA 26 FEBRERO/23
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	ESTRATEGIA (EAN) PUBLICADA
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 RES - LA CARNICERIA LOTE: 1250310 FV: 09/04/23
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	— " —
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	— " —

4 20625

6.4	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 LIGERA ENTERA LA MEJOR LOTE: 10 CE VENCE: 11/MAY/23 QUESO QUIMILAC LOTE: 0067 F-P
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1.	VENCE: 14/04/23 — " —
6.6	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 (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	SE EVIDENCIA CONTRAMUESTRA ALMACENADA CONDELACION DEL MENU #2
6.7	Se realizan los reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1.	— " —

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACION

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	SE REVISO Y SE SUMINISTRO MENU # 3.
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	SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE DE LOS 3 GRUPOS DE ALIMENTOS
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1.	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1.	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DEL BOTIQUIN
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	FECHA CARGA

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

20626

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	DURANTE LA VISITA NO SE OBSERVA VEHICULO TRANSPORTADOR
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	NO OBSERVADO EN VISITA
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	NO OBSERVADO EN VISITA
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NO	NO OBSERVADO EN VISITA
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	NO OBSERVADO EN VISITA
11.7	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).	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- SE REALIZA VISITA SUPERVISION, CON CRONOGRAMA 205-ALMUERZO CON UNA COBERTURA DE 234 BENEFICIARIOS. SE REALIZO SEGUIMIENTO DEL MENU #3 DANDO CUMPLIMIENTO EN LOS GRAMAJES DE LOS COMPONENTES DE LOS GRUPOS DE ALIMENTOS PROTEINA, CEREALES Y VERDURAS.
- SE PRESENTA EL SUPERVISOR JUAN PABLO MORENO A HACER ACOMPAÑAMIENTO
- SE REALIZO INVENTARIO DE LOS SAZONADORES: PIMIENTA MOLIDA MARCA CONDIMENTO 24 UNO - PIMIENTA MOLIDA MARCA DOÑA JULIA: 22 UNO - OREGANO MOLIDO: 45 UNO - PAPRIKA DOÑA JULIA: 45 UNO.
- SE LES SOLICITA A LAS MANIPULADORAS Y AL SUPERVISOR LOS HALLAZGOS PARA SU SUBSANACION. SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO POR PARTE DE LAS MANIPULADORAS Y DEL SUPERVISOR

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA OBSERVACION

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANETH TRUJILLO MOSQUERA	NOMBRE	Amaira Gómez
IDENTIFICACIÓN	63.348.084	IDENTIFICACIÓN	63513476
CARGO	APOYO TECNICO SEP PAE SGSS	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Amaira Gómez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Juan pablo moreno
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1094 368 744
CARGO		CARGO	Supervisor
FIRMA		FIRMA	

Educación Alimentos para Aprender · PAE

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

Fecha de Verificación:	14- MARZO-2023	Hora Inicio:	7:30 am	Hora Finalización:	1:30 pm	Operador:	UT. NUTRIPAE 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	I.E SAN FRANCISCO DE ASIS					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	JANNETH TRUJILLO ALCEDUA				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	KITCHEN SCALE ELECTRONIC	PRECISIÓN (g):	0.1

No. MENÚ PROGRAMADO	3	No. MENÚ ENTREGADO	3	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	CARNE DE RES A LA PLANCHA						96,3	97,9	96,6	95	C.	57,3	52,1	51,9	50	C	69,8	69,3	65,4	60.	C
Leguminosas	FRIJOLES GUISADOS						45,4	46,5	49,4	45	C.	91,7	91,7	92,1	75.	C	139,6	135,0	139,5	120	C
Cereales	ARROZ CON ZANAHORIA						88,0	92,3	92,5	85	C.	126,3	106,0	111,2	100.	C	149,5	124,3	136,2	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	PANCAKE ACAPARATADO CON QUESO.						97,7	109,3	95,6	88	C.	111,2	129,3	115,2	107.	C	136,5	130,7	132,2	130.	C
Ensalada o verdura caliente	ENSALADA TOMATE Y PEPINO						71,5	65,8	69,0	65.	C.	96,6	89,0	85,9	70.	C.	129,3	100,8	103,5	90.	C
Bebida	NARANJADA						215,7	215,1	226,1	200.	C.	231,8	245,5	229,7	200.	C.	222,9	231,4	233,2	200.	C
Leche y productos lácteos	POSTRE QUESO CON EL MADURO.						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE											6					6					6
NO CUMPLE											0					0					0

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIENDO GRAMAJE PARA EL NIVEL EDUCATIVO PREESCOLAR- SECUNDARIA- MEDIA, DE LOS COMPONENTES MENU # 3.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Juan pablo Moreno P.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	JANNETH TRUJILLO ALCEDUA
CARGO:	Supervisor.	CARGO:	APOYO TECNICO SUPERVISOR PAE SES
FIRMA:		FIRMA:	

20628

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISO DE ASIS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas. Fachada Institución Educativa	Condiciones locativas: Área distribución de los alimentos
	
Cumplimiento de menú No. 3 Nivel Educativo Primaria	Verificación de gramaje- Menú No. 3 - Nivel Educativo Primaria
	
Cumplimiento de menú No. 3 Nivel Educativo Secundaria	Verificación de gramaje- Menú No. 3 - Nivel Educativo Secundaria

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

	
Cumplimiento de menú No. 3 Nivel Educativo Media	Verificación de gramaje- Menú No. 3 - Nivel Educativo Media
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador
	
Suministro del complemento Almuerzo	Condiciones de saneamiento: Insumo de aseo
	
Condiciones de saneamiento	Verificación documental. – Diligenciamiento Planillas mes marzo – diligenciamiento Bitácora

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



Seguridad y Salud en el trabajo



Gestión social.



Horario publicado.



Almacenamiento de las contramuestras en congelación y verificación de la toma contramuestras del menú No. 3



Toma temperatura de la proteína (Carne res a la plancha) - ensalada tomate, peino, y jugo naranjada

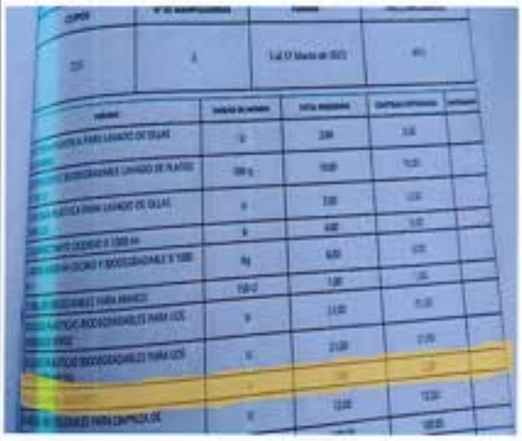


Verificación lavado y desinfección de las verduras para la ensalada

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: algunas baldosas vencidas	Techos.
	
Paredes	Servicios sanitarios: Baños compartidos
	
Ventanas	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

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se evidencia producto jabón liquido antibacterial marca PQP, no cuenta con ficha técnica	**Hallazgo 2.** Se evidencia faltante Rolo papel higiénico, según remisión solo envían 2 rollos para las 3 manipuladoras

20633

Educación Alimentación para Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	U.T Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	19-03-25
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	✓	Hora Inicio:	8:30 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Rural La Malaña Sede B					Hora de Terminación:	12:30 p.m.
Dirección:	Vda Gualilo Km 6						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 – 11:30 a.m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	26	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Patricia Bacareo		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramírez			
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación		
	NO	✓							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE TOTAL	98.3	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		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Se evidencia alejado de maleza.	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.		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.		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 anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ahora no permitido de la puerta al paso (permitiendo doble ingreso)	N.C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

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

Powered by CamScanner

20634

II ALMACENAMIENTO MATERIA PRIMA E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Se recomienda diligenciar saldos
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Enero 11 de 2024
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	4°C
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	-14°C
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Dos Kit en sitio

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	36	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

V PLAN DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	N.O	
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 actualizado.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	Se 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 aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

Powered by CamScanner

20635

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	Enero 11 de 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia protocolo de hervido de agua.
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Se evidencian bolsas.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Se evidencia Separación.
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 domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Altura no permitido del piso a la puerta y permite posible entrada
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	17
PORCENTAJE	94.44		
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al 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 requerirse).	1	28-enero-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION 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	Vence 22-12-2025 L4359.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

Powered by CamScanner

20636

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	
6.6	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 (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	Se evidencia toma de Contramuestra.
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	Se evidencia calientes 64-20C Frios el 13.4°C

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

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

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	

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

Powered by CamScanner

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	En el momento de la visita no se observa Personal de transporte.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".		
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.		
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.		
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 auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).		
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.		
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.		

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
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	Se envuelve rotulado y llevado de forma diaria

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se felicita a personal manipulador por Servido y Procesos en Operación del programa

Se enfatiza compromiso por part del operador.

Se socializa el acta y se da por terminada la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hary Andrés Sirctos L.	NOMBRE	olga patricia B.
IDENTIFICACIÓN	1098-769.216	IDENTIFICACIÓN	63528904
CARGO	Apoyo Técnico SUP	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	olga patricia B
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

20638

Educación Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	19-03-25	Hora Inicio:	9:00 a.m.	Hora Finalización:	12:00 p.m	Operador:	U7. Nutripuc 25	Grupo:	1
Institución Educativa:	I.E Rural Fundadores Sede B					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Henry Andres Sanchez C.	No. de Contratos:	236

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne de res.						59.2	99.5	54.2	45	C										
Leguminosas	Fríjoles guisados						78.5	58.3	60.11	45	C										
Cereales	Arroz con zanahoria						99.3	89.4	92.3	85	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Maduro Acompañado con queso						103.8	95.7	93.4	88	C										
Ensalada o verdura cubierta	Ensalada de tomate y pepino						94.7	87.4	709	65	C										
Bebida	Naranjado						222.4	213.3	230.5	200	C										
Leche y productos lácteos	Incluido tabaculo																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE							6														
NO CUMPLE							0														

OBSERVACIONES GENERALES: Cumplimiento de gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Olga Patricia Bacarco R.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Henry Andrés Sánchez Ramirez.
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Logistico SOP
FIRMA:	Olga patricia Bacarco R.	FIRMA:	

Powered by CamScanner

20639

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 RURAL LA MAÑALA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: B

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

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

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

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

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

20642

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Disposición de residuos.	Condiciones locativas.

HALLAZGOS

Hallazgo. SIN PROTECCION DE CAUCHOS ALTURA PERMITE POSIBLE INGRESO DE PLAGAS

20643

Educación Aprendizaje PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	VT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	19-05-25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:00 am
Institución Educativa/Sede	ELOY VALENZUELA SEDE A					Hora de Terminación:	1:00 pm
Dirección:	Avenida Quebradaseca # 11-85						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 11:30 am a 1:00 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	212	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	Rosa Isabel Gonzalez		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo			
Cargo:	manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	62	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exc.

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

20644

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	Almacenamiento de materias primas en canastillos.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos evidenciados con fechas de vencimiento vigentes.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Kárdex actualizado.
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Enero 15 de 2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 Kits
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8
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	Dotación de los manipuladoras en buen estado y completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal de los manipuladoras es adecuado.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencian las hojas de vida de las manipuladoras
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Manipuladoras acreditan experiencia de mínimo 1año en programas de alimentación escolar, certificados medicos y BPM.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	3 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación del horario de entrega
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
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	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se evidenció un timbo con tapa con agua almacenado para cubrir un día de preparación de los alimentos.
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	Febrero de 2025
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	100 %
V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia la publicación de la Ficha técnica.
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 requerirse).	1	Conformación del CAE 06-03-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicada la estrategia (EAN).
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de res - La Carnicería L: 1250310 V: 09-04-25 pechuga de pollo L: B00125059 V: 28-02-2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	papa, zanahoria se encuentra en optimas condiciones
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Tomate pimentón, cebolla larga cebolla cabezona en exc condiciones

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

20646

6.4	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 L: 30 CE V: 11-05-25 Leche en polvo Fortileche L: 120225 V: 11-02-28
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	Materias primas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación
6.6	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 (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Existe cumplimiento del menú # 3
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	Botiquín completamente dotado de los elementos.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Agosto de 2025

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100 %

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

20647

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Planillas diligenciadas
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Formato diligenciado
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	Bitacora debidamente diligenciada

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- Se realizó visita de supervisión en esta I E en la modalidad de RPS-Almuerzo con una cobertura de 212, así mismo se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #3 semana 8 del 17 al 21 de marzo de 2025.
- Se realizo un intercambio de maduro acaramelado con queso por monedas de platano autorizado por la ETC.
- Se socializa el acta con las manipuladoras de esta I.E

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo Pava	NOMBRE	Rosa Isabel Gonzalez
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	37542448.
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora.
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Rosa I. Gonzalez R.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

20648

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	19-03-2025	Hora Inicio:	9:00 am	Hora Finalización:	1:00 pm	Operador:	VT NUTRIPHE 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	ELOY VALENZUELA SEDE A					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Carlos Alberto Restrepo Parra				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	3	No. MENÚ ENTREGADO	3	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne de res a la plancha											60.0	62.8	62.1	50gr	C	62.3	64.7	63.6	60gr	C
Leguminosas	Frijoles guisados											80.0	81.3	79.8	75gr	C	124.6	122.8	126.1	120gr	C
Cereales	Arroz zanahoria											113.8	117.4	114.4	100gr	C	129.1	129.5	128.2	120gr	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Monedas de platano											57.0	54.3	52.3	50gr	C	66.1	68.8	70.1	60gr	C
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate, pepino y limón											73.2	72.8	75.2	70gr	C	95.6	95.9	94.3	90gr	C
Bebida	Naranjada											24.7	236.1	240.2	200cc	C	245.1	246.3	249.2	200cc	C
Leche y productos lácteos	Queso doble crema											41.0	36.6	38.6	35gr	C	46.4	47.6	45.5	45gr	C
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																7					7
NO CUMPLE																0					0

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del menu #3 asi mismo se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes, se realizo un intercambio del madure agremelado por nbnedas de platano aprobado por la ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	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 Isabel Gonzalez N.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Carlos Alberto Restrepo Parra
CARGO:	Manipuladora.	CARGO:	Apoyo tecnico
FIRMA:	Rosa I Gonzalez.	FIRMA:	Carlos A Restrepo

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: ELOY VALENZUELA SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE A

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

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

	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo
	
Gestión social.	Horario publicado.

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

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

20652

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276 de 2024		Fecha Visita:	19-03-2025.
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	11:00am.
Institución Educativa/Sede	I.E. la Américas Nivel 2.					Hora de Terminación:	
Dirección:							
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:45am - 12:00m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	178	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	Sandra Salamanca		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Fernando Matallana			
Cargo:	Manipuladora.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	58	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE TOTAL	96,5	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes y pisos en buen estado de limpieza. Sifones en buen estado.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		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 anti insecto 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.		
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.		
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 cumplimento a la normatividad vigente.		C

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Almacenamiento sobre camarilla loose.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Kardex diligenciado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Fecha certificado: Enero 27 /2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	Proteína separada de otros alimentos.
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

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

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

IV PLAN DE SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	0	No se evidencia la remisión de aseo (Está en proceso de firma)
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se evidencian elementos de aseo
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
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	Tanque lavado con fecha de Enero 27 de 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A.	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos 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	Registro diligenciado
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	17
PORCENTAJE	94.4%		
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al 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 requerirse).	1	Acta confirmación con fecha Marzo 5 de 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION 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 congelada en congelador aporte.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Almacenados en canastillas.
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

20655

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	
6.6	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 (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Cuenta con el formato de reposición

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACION

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

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se hace entrega del menú 2 dado que hubo anomalía con paro de Fecode.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumple para los 2 niveles de escolaridad
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	Completo
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Cuenta con vasos extras para la entrega de agua

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

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	

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

20656

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	N.O.	PUNTAJE OBTENIDO	N.O.	PORCENTAJE	N.O.

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Planillas debidamente diligenciadas
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

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Fernando Natallana	NOMBRE	Sandra Sabmarca
IDENTIFICACIÓN	1.053.803.439	IDENTIFICACIÓN	1098627411.
CARGO	Prof. Apoyo Técnico	CARGO	Manipuladora Alimento
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

20657

Educación | Alimentación 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:	19 Marzo 2025	Hora Inicio:	11:00am	Hora Finalización:		Operador:	UT Nutripac 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	I.E. Las américas Nivel 2.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Fernando Matallana				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	3	No. MENÚ ENTREGADO	2	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Pechuga en Julina salteada	47.2	44.3	45.1	42	C	50.6	54.4	52.5	47	C										
Leguminosas																					
Cereales	Pasta roja con queso	78.6	73.4	62.8	60	C	103.2	111.6	102.1	100	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa criolla.	48.1	55.9	57.9	46	C	60.5	70.5	58.4	58	C										
Ensalada o verdura caliente	Pepino-Cebolla-Tomate repollo	56.8	51.2	55.8	50	C	67.9	72.9	76.2	65	C										
Bebida	Jugo Mango.	218.8	201.5	210	200	C	201.2	212.5	214.8	200	C										
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		X					X														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

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:	Sandra Salamanca.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Fernando Matallana
CARGO:	Manipuladora Alimentos.	CARGO:	Profesional Apoyo Técnico
FIRMA:		FIRMA:	

20658

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

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

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E LAS AMERICAS NIVEL 2

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

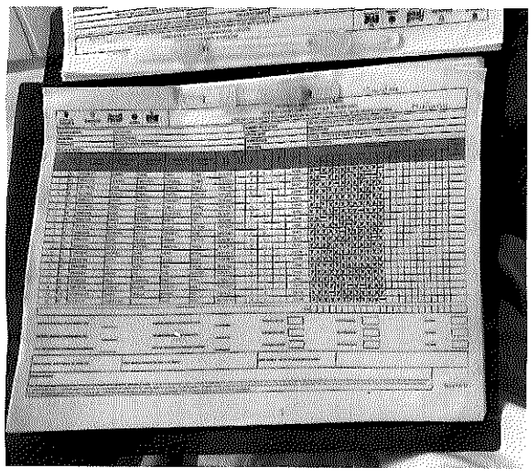
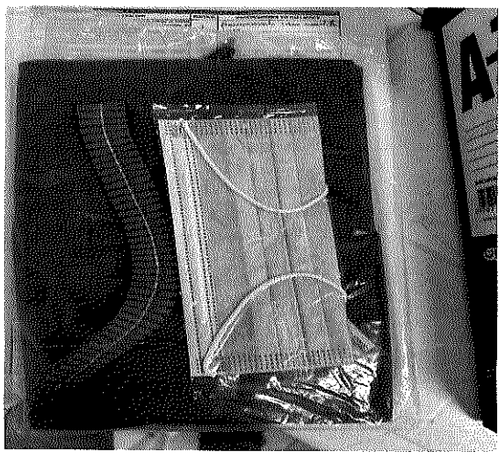
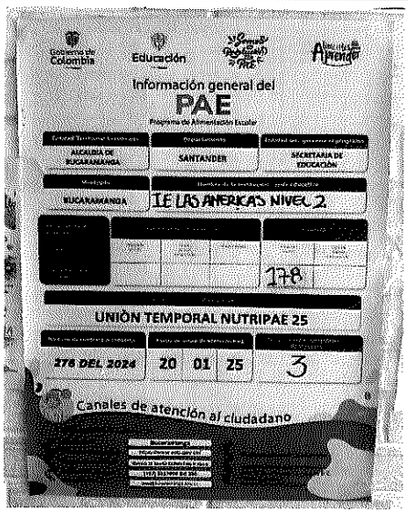
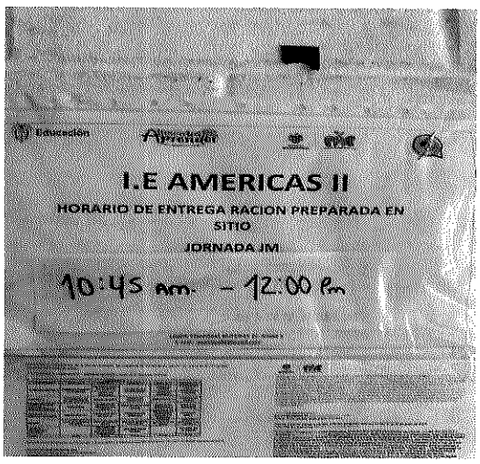
20659

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 de gramaje	Verificación de gramaje
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.

20660

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

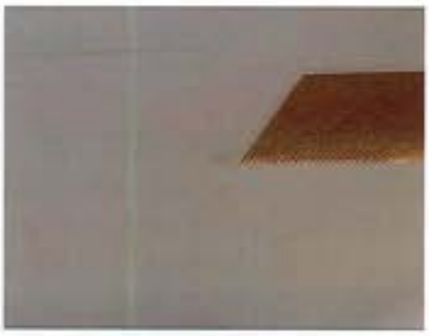
	
Verificación documental.	Seguridad y salud en el trabajo.
	
Gestión social.	Horario publicado.

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

20662

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. NO SE EVIDENCIA LA REMISION DE ASEO (ESTA EN PROCESO DE FIRMA).	Hallazgo 2. LOS MANTENIMEINTOS PREVENTIVOS NO REGISTRAN FIRMA DEL RESPONSABLE CUMPLE CON LA CANTIDAD DE PAPEL HIGIENICO POR MANIPULADORA SEGÚN REMISION.

20663

Educación Alimentación Aprendizaje 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 2025	No. Contrato:	277			Fecha Visita:	20-03-25
Grupo:	EQUPO	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	CLUB UNION SEDE A					Hora de Terminación:	9:15 am
Dirección:	CRA 3A N°10-36B San RAFAEL						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	Atendidos 341 asignados 341	No. De manipuladoras en el sitio:	2				

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	ERIKA DIAZ BELLO	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	SARA VELANDIA PERSON
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		Fecha última Verificación	/	Concepto Emitido	/	Calificación	/
	NO	X						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	99	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	99	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

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.	si 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.		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 sifones cuentan con rejilla presedes con humedad en la pared lateral.	C P cumple parcial PS
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.	cuentan con baños para el personal manipulador	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.	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	

20664

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	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 sanemalento (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	72	PUNTAJE OBTENIDO	72	PORCENTAJE	100%

20665

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	
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	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	
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).	1	
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

20666

8.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estèril, Apósito esterilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	700 %

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complemenios alimentarios entregados (planillas).	1	
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de viveres 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	1000

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

se evidencia area de preparacion y comedor, 2 Lava platos cuenta con servicios publicos gas, agua, luz.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

NINGUNA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	[illegible]	NOMBRE	Erika Gisela Diaz
IDENTIFICACIÓN	63337097 Ebmarca	IDENTIFICACIÓN	1098631973
CARGO	Ingeniera alimentos Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ingeniera Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Erika Diaz Bello
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

20667

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:	20-03-25	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:15 am	Grupo:	GRUPO 7
Institución Educativa	CIUDADELA SEDE A			Operador:	UT. NUTRIPAE 2025	No. de Contrato:	277

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Kitchen Scale	PRECISIÓN (g)	SF-400

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:		MENÚ ENTREGADO Nº:		¿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	YOGURT											209	209	208	200	C	205	204	209	200	C
Derivado de cereal	galleta cuca											96	99	95	80	C	120	118	120	100	C
Fruta	BANANO											131	138	137	124,4	C	135	132	134	124,4	C
Dulce y/o postre																					
CUMPLE																3					3
NO CUMPLE																0					0

OBSERVACIONES GENERALES: Yogurt → Vence 27 ABR 2025 - Lote 03 AA 17:58
galleta cuca → Vence 07-04-2025 - Lote 04-03-2025

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Erika Gisela Diaz Bello	Realizada por:	SARA VELANDIA PAEZON
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo a la supervisión, Ingeniería alimentos
Firma:	Erika Diaz Bello	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CLUB UNION SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Club Unión Sede A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	

20669

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

Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje
	
Verificación de gramaje	Verificación de gramaje
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.

20670

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

	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo

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.

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

	
Paredes.	Canastillas
	
Servicios sanitarios.	Ventanas.

20673

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

	
Puertas.	Realizando visita técnica
	
Vehiculo Transportador placas	Condiciones de transporte de complemento

20694

Educación Alimentación Especial 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:	Nutripae 2025	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	20/03/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	Campo Hermoso Sede B					Hora de Terminación:	10:30 am
Dirección:	Calle 47 # 100cc - 68 Campo Hermoso						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:30 am 10:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	41	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5			
Nombre de quien atiende la visita	Yenson Delgado	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Giowgy Rios Moreno				
Cargo:	Lider 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	39	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.	Cumple con el espacio minimo de 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.	NO Presenta ningun Riesgo de contaminación	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.	Son de Facil limpieza y estan construidos en concreto Resistentes de Facil desinfeccion	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.	compartidos con el personal Docente	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	cumple con la ventilacion y Iluminacion	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Son almacenados lejos de los Alimentos	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe espacio Temporal para Residuos solidos	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	Almacenamiento Temporal en orden, canastillas, balsas
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 en buen estado No Presenta Riesgo de contaminantes
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos dentro de su vida util no Presenten Riesgo de contaminacion
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	cumplen con su rotulado Fechas de vencimientos

Powered by CamScanner

20675

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	4 mesa ✓ 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

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 correcta utilizacion 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	cumple con los BPM con los 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 evidencia Hoja de Vida 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	2 Años de experiencia en Manipulacion Alimts
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se cumple con el Personal Manipulador
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se evidencia Publicacion

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	cuenta con el P S B y sus Registros
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	cuenta con el P L D y sus Registros y Hojas de seguridad
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	El operador suministra totalidad I A se evidencia documento Marzo y sus Firmas.
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 evidencia carecter limpieza Orden y Aseo
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	se 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	se evidencian avisos BPM

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 (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	cuenta con Programa R S y sus Procedimientos Escritos 2 recipientes
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	se evidencian Registros

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 se evidencian Presencia de 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 C P y Sus Registros

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

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 FTI PAE y su canal PQRS
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	Fecha: 3 marzo 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia 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	FV = 27/04/2025 L = 03AABL = 12:37
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 = 07/04/2025 L = 08032025
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	Menu # 4
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)	1	Fruta durazno cumple con la maduracion, Pesaje
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Liberados en Bodega Operacion
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuando se requiera el operador Realiza 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	Se da cumplimiento ciclo de Menus
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	se evidencia Publicacion
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 Menu # 4
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	se cumple en totalidad los Gramajes

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	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

20697

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.	NA	

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	existe documento registros comparativos, llegus
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	cuenta con formato entrega RI
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 Foliado Diligenciada

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuar con el orden, Aseo, limpieza, Desinfección, Acta entrega RI

* Continuar con las BPM en esta manipulación Alimentos RI

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Giowby Rios M	NOMBRE	Yerson
IDENTIFICACIÓN	91276393	IDENTIFICACIÓN	1099362230
CARGO	Apoyo Tecnico	CARGO	manipulador
PROFESIÓN	Ing Alimentos	PROFESIÓN	
FIRMA	Giowby Rios M	FIRMA	Yerson Stiven Delgado
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

206 78

Educación

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

Fecha de Verificación:	20/3/25	Hora Inicial:	7:00am	Hora Finalización:	10:30 am	Grupo:	1
Institución Educativa	IE Campo Hermoso Sede B	Operador:	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:			MENÚ ENTREGADO Nº:		¿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	Yogurth	209,0	217,9	205,4	200ml	C																			
Derivado de cereal	Galleta cuca	46,6	46,6	48,2	40gr	C																			
Fruta	Durazno	146,3	147,0	157,0	129gr	C																			
Dulce y/o postre																									
CUMPLE																									
NO CUMPLE																									

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Campo Hermoso Sede B se cumple con el Gramaje RL

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Yerson Stiven Delgado Alcocer	Realizada por:	Diandy Rios Moreno
Cargo:	manipulador	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB PAE
Firma:	Yerson Stiven Delgado Alcocer	Firma:	Diandy Rios Moreno
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

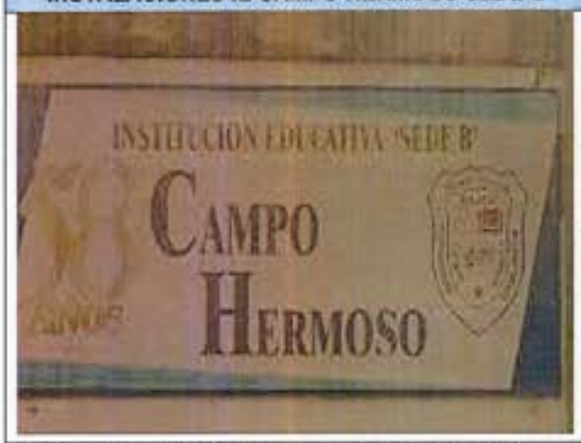
Powered by CamScanner

20679

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 CAMPO HERMOSO SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE B

INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE B	INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE B
	
INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE B	INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE B
	
INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE B	INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE B

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 CAMPO HERMOSO SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE B

INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE B	INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE B
	
INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE B	INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE B
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	IE CAMPO HERMOSO SEDE B 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 CAMPO HERMOSO SEDE B

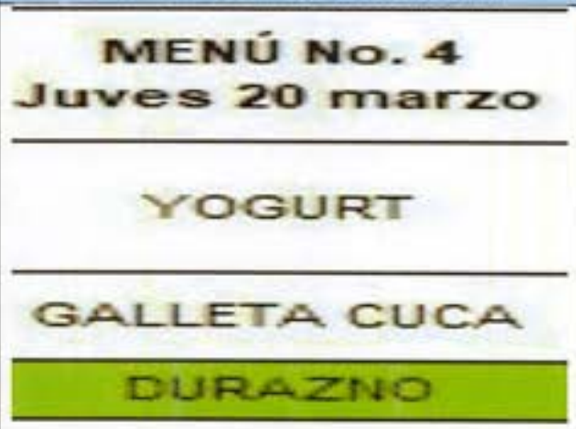
FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE B

IE CAMPO HERMOSO SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	IE CAMPO HERMOSO SEDE B INFORMACION GENERAL PAE
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	IE CAMPO HERMOSO SEDE B INFORMACION GENERAL PAE
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	IE CAMPO HERMOSO SEDE B 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 CAMPO HERMOSO SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE B

IE CAMPO HERMOSO SEDE B INFORMACION GENERAL PAE RESIDUOS SOLIDOS	IE CAMPO HERMOSO SEDE B INFORMACION GENERAL PAE MENU ENTREGADO # 4
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	IE CAMPO HERMOSO SEDE B PERSONAL MANIPULADOR
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B PERSONAL MANIPULADOR	IE CAMPO HERMOSO SEDE B PERSONAL MANIPULADOR

20683

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 CAMPO HERMOSO SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE B

IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI FRUTA DURAZNO	IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI FRUTA DURAZNO
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI FRUTA DURAZNO	IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI GALLETA CUCA
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI FRUTA DURAZNO	IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI GALLETA CUCA

20684

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 CAMPO HERMOSO SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE B

IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI GALLETA CUCA	IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI GALLETA CUCA
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI YOGURT ENTERO	IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI YOGURT ENTERO
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI YOGURT ENTERO	IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI YOGURT ENTERO

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 CAMPO HERMOSO SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE B

IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI YOGURT ENTERO	IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI MENU # 4 ENTREGADO A LOS BENEFICIARIOS
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI YOGURT ENTERO	IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI MENU # 4 ENTREGADO A LOS BENEFICIARIOS
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI MENU # 4 ENTREGADO A LOS BENEFICIARIOS	IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI MENU # 4 ENTREGADO A LOS BENEFICIARIOS

20686

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 CAMPO HERMOSO SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE B

IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI MENU ENTREGADO # 4



IE CAMPO HERMOSO SEDE B RI MENU ENTREGADO # 4

20687

Educación | Alimentación Aprender | PAE

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

Versión: 003 -2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	20-03-25
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	9:00 am
Institución Educativa/Sede	Rural Vijagual sede 6					Hora de Terminación:	1:15 pm
Dirección:	San Pedro Bajo sede 6						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 11:00 am a 1:00 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	16		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	Amparo Hernandez			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo		
Cargo:	manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE TOTAL	96	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	
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 X	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	1
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	comedor alejado de focos de insalubridad.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Los techos estan construidos de materiales que evitan la suciedad	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes están construidas de material resistente impermeable y de fácil limpieza.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Existe un recipiente con agua, protegido que garantiza 1 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.	Area de almacenamiento de los materias primas cumple con el espacio minimo.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Cuenta con un area exclusiva para la limpieza.	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Las puertas y ventanas no tienen malla antiinsectos	N.C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Las instalaciones sanitarias son compartidas	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lamparas e iluminacion son adecuadas	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area de insumos de aseo esta alejada de los alimentos.	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado, debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe un area exclusiva para el deposito temporal de los residuos sólidos	C

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

Powered by CamScanner

20688

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	Almacenamiento de materias primas se realiza en estivas
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos evidenciados se encuentran con fechas de vencimiento vigentes.
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Kárdex actualizado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	23-01-2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	1 kit
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	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	Dotación de la manipuladora completa y en buen estado.
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 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 con los 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	La manipuladora Sonia Amparo Hernandez acredita la experiencia de 1 año certificado médico y BPM.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	1 manipuladora
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia la publicación del horario
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%
IV PLAN DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
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, 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 preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

Powered by CamScanner

20689

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	La manipuladora manifiesta un recipiente con tapa con agua almacenada para cubrir en caso que sea requerido 1 día de preparación
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	Febrero de 2025
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, mater al 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			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Las puertas y aberturas no tienen malla antiinsectos
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	17
PORCENTAJE	94.4%		
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 y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al 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 requerirse).	1	Conformación del CAE 25-02-2025
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	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100 %		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de Res - La Carnicería L: 1250310 V: 09-04-25
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	papa en optimas condiciones de calidad
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Tomate, cebolla larga, cebolla cabezona, remolacha.

Powered by CamScanner

20690

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche en polvo - Fortileche L:120225 V: 11-02-2026
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	Materias primas
6.6	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 (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridos por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100 %

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	Botiquín dotado de todos los elementos.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Enero de 2026

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

Powered by CamScanner

20691

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	Personal transportador de alimentos no observado durante la visita.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	N.O	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los compartimentos que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O	
11.7	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)	N.O	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO	— 0 —	PUNTAJE OBTENIDO	— 0 —	PORCENTAJE	— 0 —

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	registro actualizado
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	formato diligenciado
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	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 Institución Educativa en la modalidad de RPS-Almuerzo con una cobertura total de 16 complementos.

- Se verifica el cumplimiento del gramaje del menú #3 y la entrega de todos los componentes que lo componen.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo P.	NOMBRE	Sonia A Hernandez
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	63554501
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	manipuladora
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Sonia A H
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

20692

Educación | Sí, a los Aprendices | 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:	20-03-2025	Hora Inicio:	9:00 am	Hora Finalización:	1:15 pm	Operador:	UT NUTRIPAE 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	VIJAGUAL SEDE 6					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Carlos Alberto Reátiga Parra				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	4	No. MENÚ ENTREGADO	3	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne de res a la plancha	52.2	50.1	48.7	40gr	C	55.6	54.2	54.1	45gr	C										
Leguminosas	Frijoles guisados	55.1	58.8	60.1	45gr	C	62.3	66.4	64.8	45gr	C										
Cereales	Arroz en zanahoria	71.2	66.3	67.1	75gr	C	98.1	105.7	89.9	85gr	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Maduro acaramelado con queso	90.9	78.1	70.0	75gr	C	95.9	100.1	98.2	88gr	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate y pepino	62.7	63.1	60.2	50gr	C	71.2	74.1	76.3	69gr	C										
Bebida	Naranjada	215.1	216.2	214.0	200cc	C	224.0	222.1	220.1	200cc	C										
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE						6					6										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje del menú # 3 se realiza un arrastre aprobado por la ETC, se realiza el menú # 3 y adviertiendo el menú # 4.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Carlos Alberto Reátiga Parra	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Sonia A Hernandez
CARGO:	Apoyo Técnico	CARGO:	manipuladora
FIRMA:	Carlos A. Reátiga	FIRMA:	Sonia A H

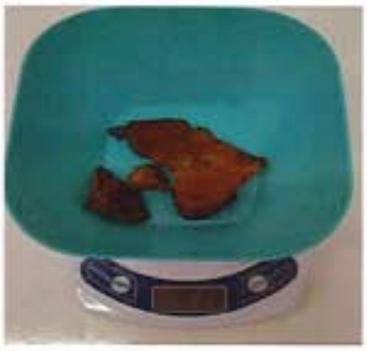
Powered by CamScanner

20693

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: VIJAGUAL SEDE G

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: RURAL VIJAGUAL SEDE G

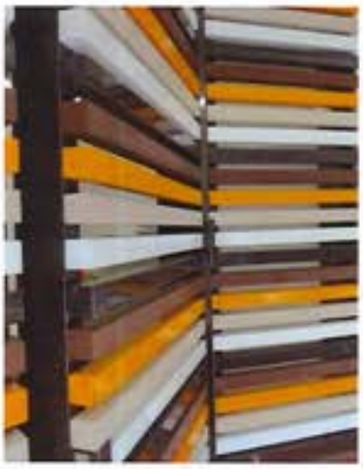
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.

20694

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

	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento.
	
Verificación documental.	Seguridad y Salud en el trabajo
	
Gestión social.	Horario publicado.

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

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

20696

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 Las puertas y aberturas no tienen malla antiinsectos.	Hallazgo # 2 No hay registros de mantenimiento preventivo ni correctivo de equipos.

20699

Educación Aprendo 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:	20-03-25		
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	1:00 P.M.
Institución Educativa/Sede:	Politecnico sede C					Hora de Terminación:	3:30 P.M.
Dirección:	Calle 28 Nº Nº 13-61 Barrio Girardot						
Horario de Entrega en Sede Educativa	12:30 A 3:30 P.M						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	128	No. De manipuladoras en el sitio:	1

No. Manipuladores por complementos			
1 a 200	1	601 a 800	4
201 a 400	2	801 a 1200	5
401 a 600	3		

Nombre de quien atiende la visita:	Zoranis Barrios	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 [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		Fecha Última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	43		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	43	PORCENTAJE TOTAL	100	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC.

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	almacenamiento temporal en salon de clases compartido	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 bajo techo con mallas anti insectos en ventanas.	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos porosos techos con tejas de zinc y cerchas.	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarias compartidas.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		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 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.	Espacio definido junto a cancha.	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 en canastillas plasticas sobre mesas
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 destinada limpia y libre de basuras!
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	

20698

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 evidencio 1 mesa y 1 banco plástico
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit)	1	Se evidencian 3 Kits completos.

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Manipuladora con dotación completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	hoja de vida con soportes actualizados
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 verificó experiencia acreditada y certificados de BPM y medico de 09
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	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	Se evidencio programa de LyD con registros actualizados.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	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	Todo se encuentra limpio.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	En area de lavamanos en salon compartido
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (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%

20699

V. GESTION SOCIAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Ficha Técnica publicado en muro a la derecha de ingreso a salón de clases Compartido.
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	Se realizo comite CAE 26 Febrero 125
5.3	El operador realiza publicacion de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Yogorth melocotón L03ABI FV: 27-04-25
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	Galleta cuca
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 menú 4.
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Se entrega durazno 2X1 aprobado por ETC
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	Se evidencia formato para reporte de novedades

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	Se programó menú 4 se entrega menú 4 con intercambio.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó cumplimiento de gramaje menú 4.

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	No se observa 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.	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 documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	
8.8	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	

20700

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	Se verifico planillo mes de marzo.
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 foliada. y actualizada.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión con manipuladora Zoranis Barrios. Se hace recomendación de cambiar elementos de aseo a un lugar mas lejos de area de almacenamiento de Alimentos

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	Zoranis Barros T.
IDENTIFICACIÓN	37721114.	IDENTIFICACIÓN	1098 646 010.
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	Manipuladora.
PROFESIÓN	Tecnico Profesional.	PROFESIÓN	
FIRMA	MabelRocioOlarte.	FIRMA	Zoranis B. T.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

20701

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:	20-03-25	Hora Inicio:	1:00 P.M	Hora Finalización:	3:30 P.M	Grupo:	1
Institución Educativa	INSTITUTO POLITECNICO SEBEC			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:	4	MENÚ ENTREGADO Nº:	4	¿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	Yogorth sabor Melocotón	208.2	200.1	201.8	200	C	204.5	204.7	201.5	200	C										
Derivado de cereal	Galleta avena	45.7	47.6	49.9	40	C	69.3	62.8	66.9	60	C										
Fruta	Durazno.	139.	137.9	143.8	129.4	C	135.2	139.7	135	129.4	C										
Dulce y/o postre	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—						
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verificó cumplimiento de gramaje, se realizó intercambio de fruta mandarina por durazno aprobado por ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Zoranis Barrios Palomino	Realizada por:	Mabel Rocio Oloste.
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	Apoyo Tecnico PAE-SEB.
Firma:		Firma:	Mabel Rocio Oloste
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

20702

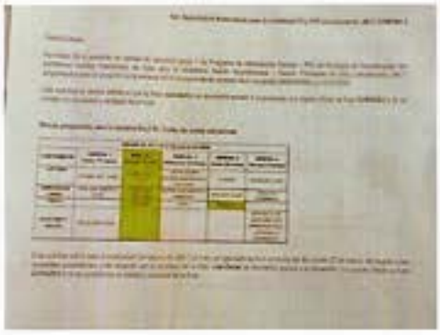
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: INSTITUTO POLITÉCNICO SEDE C

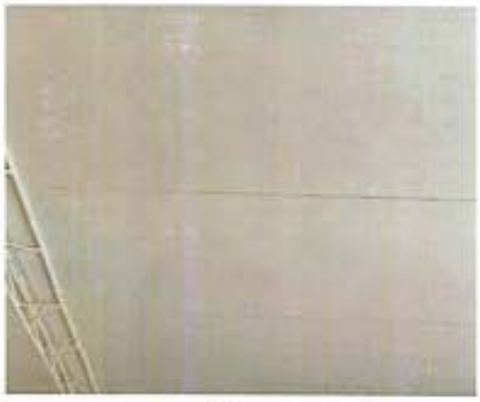
FECHA: (dd-mm-aaaa)	21	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Instituto Politécnico Sede C

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

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

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

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

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

20705

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 Nutrapae 25			No. Contrato:	276	Fecha Visita:	21/03/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00am
Institución Educativa/Sede	Francisco de Paula Santander					Hora de Terminación:	9:00 am
Dirección:	Carrera 5 Occ # 30-61						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 am – 10:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	472	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	Leydi Sarmiento	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Laynka Ortiz Garcia				
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	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	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

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.	No cumple se hace en pasillo.	NC
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Se realiza en pasillo	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.	no cuenta con espacio exclusivo en pasillo.	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.		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.	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	

20206

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	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 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 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	
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%

20202

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 del 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	conformación 12 Feb.
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	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	
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).	1	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	NA	El menu del dia no va fruta
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

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.	NO	No observado
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	//
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	No observado
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	//
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deteriorados.	NO	No observado
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NO	//
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).	NO	No observado.
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	//

2020

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	No observado.

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	
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 da Cumplimiento de todos los ítem del Estudio Se facilita al operador según mantenimiento otra constancia y entrega de Cumplimiento.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jayneth Ortiz García	NOMBRE	Jacy Katherine Sumoza
IDENTIFICACIÓN	1102166819	IDENTIFICACIÓN	1045803709
CARGO	Profesional apoyo	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ing de alimentos	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

20709

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:	21/03/23	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Francisco de Paula Santander.			Operador:	UT nutripoe 25	No. de Contrato:	276.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	BH S.	PRECISIÓN (g)	01.

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	5	MENÚ ENTREGADO Nº:	5	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	leche entera						218	216	218	200	C										
Derivado de cereal	Galleta Combinada						88	86	86	60	C										
Fruta	Bocadillo Empanado						20	19	22	15	C										
Dulce y/o postre							—	—	—												
CUMPLE											3										
NO CUMPLE											0										

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	• Leidy Katherine Samaca H.	Realizada por:	Layniker Cotes Garcia
Cargo:	• Manipuladora	Cargo:	• Pdt de apoyo - Ing de alimentos
Firma:	Leidy Samaca	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

20710

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	21	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE 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

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

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

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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

20714

Educación Alimentos 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:	Nutripae 2025	No. Contrato:	276	Fecha Visita:	25/03/25		
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede:	García Herreros					Hora de Terminación:	9:30 am
Dirección:	CRA 1D # N 81 Barrio Minuto de Dios						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	7:00 Am 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	859	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:	Diana Hernandez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE:	Giovanny Rios Moreno				
Cargo:	Lider 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:		Fecha última Verificación:		Concepto Emitido:		Calificación:
	NO:	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	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.	Cumple con el espacio Minimo M I	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	NO Presento Riesgos por Contaminaciones Heces, Animales, plagas.	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.	No hay Presencia de goteras Paredes y Techos en Buenas Condiciones 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.	Compartidos con Personal Docente	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Cumple con Iluminacion y Ventilación Area RI	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se almacenan en lugar lejano a los alimentos	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe Espacio Exclusivo para Deposito Temporal RS	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 ordenadamente en canastillos limpios con capuchones
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	El area entrego RI se encuentra limpia, Ordinada, garantiza la conservacion de los alimentos
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 de vencimiento
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Cumplen con las normas sanitarias

Powered by CamScanner

20715

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 / 4 Sillas
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

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	Cumplen con la correcta Dotación
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 evidencian 4 Hojas De vida
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	El Personal manipulador cumple con experiencia Manejo Alimentos 3 a 6 y 5 años experiencia
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se garantiza la cantidad Personal manipulador
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia Publicación

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	cuenta con el PSB y su aprobación
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	Cuenta con P L D y su aprobación
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	Se evidencia documento Insumos elementos Aseo
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Almacenados Lejos de los Alimentos RI
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias, (área de almacenamiento transitorio).	1	Se evidencia. Orden, limpieza Aseo cuarto RI
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	Se evidencian 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	cuenta con dos recipientes RS con tapa y bolsa Identificados
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Cuenta con Programa Residuos Solidos y su aprobación

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	Las instalaciones cumplen y no Presentan contaminación
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	Cumple con el P Control plagas y sus registros

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

20716

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 y su canal PQRS
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	11/03/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia EAN y su aprobacion

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 - 14/05/2025 Lote 04C
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 04/04/2025 Lote 15032025
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 en el menu # 10
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	NA	No se entrego en el menu #10
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Liberados en Bodega Operador
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	El operador cumple con las Reposiciones

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	Existe cumplimiento ciclos De menu
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Publicacion evidenciado en la IE
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 Todos los componentes del menu
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se cumplen Todos los Gramajes RI

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

20717

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.	NA	

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 complemenios alimentarios entregados (planillas).	1	Se evidencia documentos entregados RI
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Se evidencia documento entregados RI
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	cuenta con bitacora Foliadad Diligenciada

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* continuar cumpliendo con el orden, Aseo, limpieza y Desinfección área RI
* Continuar cumpliendo con las BPM en la manipulación Alimentos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gian Cy Rios Moreno	NOMBRE	Faride Hautuy R
IDENTIFICACIÓN	91276303	IDENTIFICACIÓN	63.481.549
CARGO	Apoyo Tecnico SEB PAE	CARGO	Manipuladora Alimentos
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora Alimentos
FIRMA	Gian Cy Rios M	FIRMA	Faride Hautuy R
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	DIANA HERNANDEZ
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1098651300
CARGO		CARGO	MANIPULADORA ALIMENTO
PROFESIÓN		PROFESIÓN	MANIPULADORA ALIMENTO
FIRMA		FIRMA	DIANA HERNANDEZ.

Powered by CamScanner

20718

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:	25/03/2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:30 am	Grupo:	1
Institución Educativa:	García Herreros			Operador:	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:	10	MENÚ ENTREGADO Nº:	10	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? SI X NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche UAT Saborizado											216,6	205,2	217,4	200ml	C					
Derivado de cereal	Pan de coco											128,2	117,1	127,1	100gr	C					
Fruta	—																				
Dulce o/o postre	Mani con pasas											16,0	15,9	16,2	15g	C					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE García Herreros se da cumplimiento Gramaje RI

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Fayide Martinez	Realizado por:	Gicny Rios Moreno
Cargo	Manipuladora de Alimentos	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB PAE
Firma:		Firma:	Gicny Rios Moreno
Atendido por:	Diana Hernandez	Realizado por:	
Cargo	Manipuladora de alimento	Cargo:	
Firma:	Diana Hernandez.	Firma:	

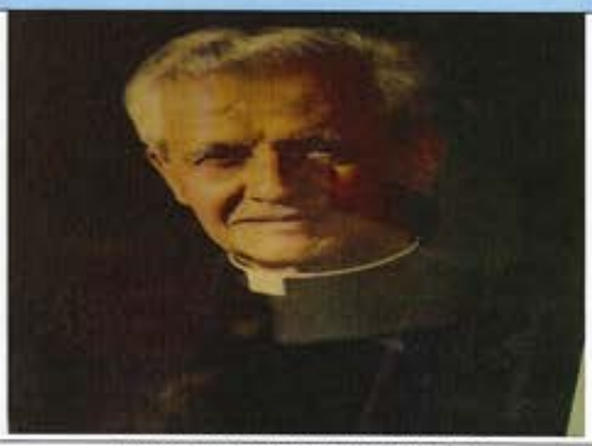
Powered by CamScanner

207 19

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 GARCIA HERREROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03.	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GARCIA HERREROS

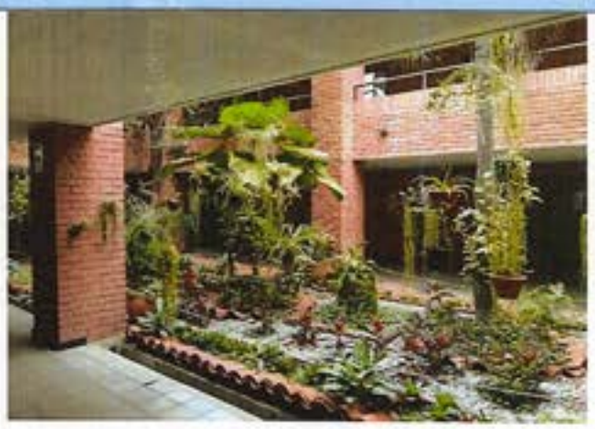
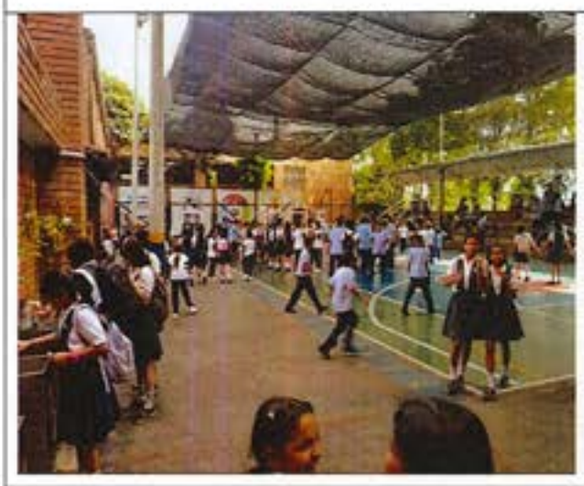
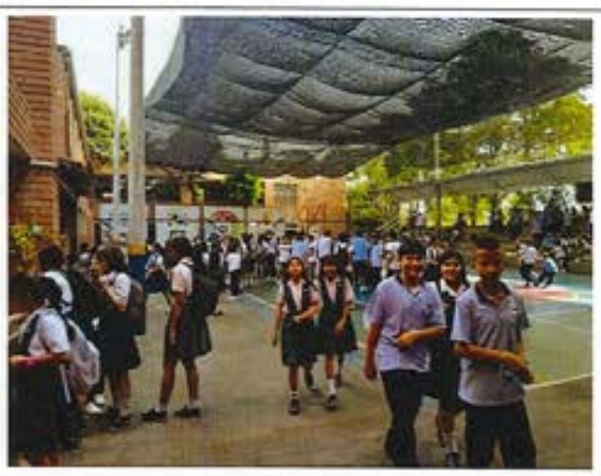
INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS	INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS
	
INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS	INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS
	
INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS	INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS

20720

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 GARCIA HERREROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03.	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GARCIA HERREROS

INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS	INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS
	
INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS	INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS
	
INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS	INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS

20721

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 GARCIA HERREROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03.	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GARCIA HERREROS

INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS PERSONAL MANIPULADOR	INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS PERSONAL MANIPULADOR
	
INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS PERSONAL MANIPULADOR	INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS PERSONAL MANIPULADOR
	
INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS PERSONAL MANIPULADOR	INSTALACIONES IE GARCIA HERREROS PERSONAL MANIPULADOR

20722

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 GARCIA HERREROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03.	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GARCIA HERREROS

INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS	INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS
	
INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS	INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS
	
INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS	INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS

20723

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 GARCIA HERREROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03.	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GARCIA HERREROS

INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS RESIDUOS SOLIDOS	INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS
	
INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS	INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS
	
INFORMACION GENERAL PAE IE GARCIA HERREROS MENU # 10	IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 LECHE ZABORIZADA

20724

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 GARCIA HERREROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03.	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GARCIA HERREROS

IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 LECHE ZABORIZADA	IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 LECHE ZABORIZADA
	
IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 LECHE ZABORIZADA	IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 LECHE ZABORIZADA
	
IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 PAN DE COCO	IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 PAN DE COCO

20725

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 GARCIA HERREROS

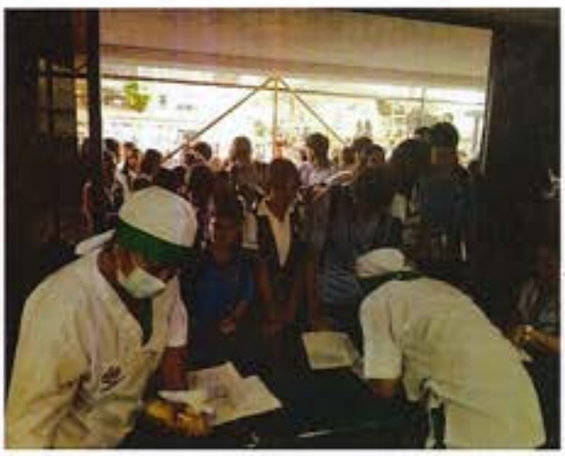
FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03.	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GARCIA HERREROS

IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 PAN DE COCO	IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 MANI CON SAL
	
IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 PAN DE COCO	IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 MANI CON SAL
	
IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 MANI CON SAL	IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 MANI CON SAL

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 GARCIA HERREROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03.	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GARCIA HERREROS

IE GARCIA HERREROS BENEFICIARIOS RECIBIENDO MENU RI # 10	IE GARCIA HERREROS BENEFICIARIOS RECIBIENDO MENU RI # 10
	
IE GARCIA HERREROS BENEFICIARIOS RECIBIENDO MENU RI # 10	IE GARCIA HERREROS BENEFICIARIOS RECIBIENDO MENU RI # 10
	
IE GARCIA HERREROS BENEFICIARIOS RECIBIENDO MENU RI # 10	IE GARCIA HERREROS BENEFICIARIOS RECIBIENDO MENU RI # 10

20727

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 GARCIA HERREROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03.	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE GARCIA HERREROS

IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 ENTREGADO EL DIA 25/03/2025



IE GARCIA HERREROS MENU RI # 10 ENTREGADO EL DIA 25/03/2025

20728

Educación | Alimentos para aprender | PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT. NUTRI PAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	25/03/25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	7:00 am.
Institución Educativa/Sede	Tecnico Politecnico Sede B					Hora de Terminación:	12:30 pm
Dirección:	Calle 28 # 13-61 Barrio Granada						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 a 11:30 am.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	102		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	Dayana A Cote			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Jairo Hernandez Martinez		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO	
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE TOTAL	91.5	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	B	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos 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.		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.	Tienen recipientes de almacenamiento	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Puerto de entrada a la cocina con abertura entre piso y puerta mayor a 1cm	NC
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con los estudiantes	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Bombillo en area de almacenamiento sin protección. Cables expuestos en la cocina.	NC
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

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

20729

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	0	Puesto almacenado con verduras (cebolla - pimentón etc)
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	0	El kardex no contenía todos los registros aprobados por el equipo técnico
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Fecha 15/01/25
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	75%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	NA	No se evidencio personal ajeno ingresar al area.
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

20730

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.	NA	la IE tiene tanque pero no provee agua al comedor es color.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	la IE es esta zona urbana
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Puerta de ingreso alo exterior con un espacio por entre el piso y puerta mayor a 1cm.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	16.
PORCENTAJE	94.1%		
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al 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 requerirse).	1	Fecha: 28/02/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION 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	Res: Lote: 1250317 FV: 18/04/25 Cerdo: Lote: 3250317 FV: 16/04/25
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	
6.6	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 (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	0	Se observa la necesidad de otro fricasera yoya la que tiene es pequeña y no da a basto.
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	1	PORCENTAJE	50%

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	Minuta de menu #7 por menu #4. Aprobado por la SEB
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

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

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	FV- enero/2026.

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

20732

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	0	La remisión no concuerda con los arroces aprobados por el equipo nutricional.
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	66.6%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad Almuerzo con un cupo de 102 titulares de derecho en los grados de transición primero y primaria.
Debido a que la semana pasada no hubo clase en día hoy arroz de menú aprobado por la SEB pero esto no coinciden con la remisión y el Kardex enviado por el operador.
Se observa la necesidad de otro dispensador dado que cuentan con uno solo y es pequeño.
Se evidencia compromiso por parte de los manipuladores y operador. Se socializa la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jesus Hernandez Martinez	NOMBRE	Mayra Acosta
IDENTIFICACIÓN	37513986	IDENTIFICACIÓN	1045115542.
CARGO	Apoyo Tecnico	CARGO	manipuladora
FIRMA		FIRMA	Mayra A.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

20733

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	25/03/25	Hora Inicio:	7:000m	Hora Finalización:	12:30pm	Operador:	UT NUTRI PAE 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	Tecnico Politecnico Sede B.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	JESUS HERNANDEZ MARTINEZ				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	7	No. MENÚ ENTREGADO	4	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Pollo sudado con papa.	96.2	110.4	103.3	99	C.	141.4	136.1	118.7	105	C										
Leguminosas																					
Cereales	Arroz blanco incluido en el pollo.	56.1	83.5	57.2	55	C	98.2	107.5	99.3	85	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal																					
Ensalada o verdura caliente	Ensalada con remolacha	68.8	68.7	70	50	C	73.1	79.3	76.8	65	C										
Bebida	Jugo de banano con leche.	212	209.2	212.3	200	C.	230.1	226.5	213.5	200	C.										
Leche y productos lácteos	incluido en el jugo																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje estipulado Arroz de menú 7 por menu 4 aprobado para SEB

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Dayana Ayala	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	JESUS HERNANDEZ MARTINEZ
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo tecnico
FIRMA:	Dayana Ayala.	FIRMA:	

20734

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 POLITECNICO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Condiciones locativas.



Cumplimiento de menú.



Verificación de gramaje Pollo sudado con papa grupo etario preescolar



Verificación de gramaje Arroz blanco grupo etario primaria



Verificación de gramaje grupo Pollo sudado con papa etario primaria

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



Condiciones de calidad de productos entregados.



Personal manipulador.



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento.



Verificación documental.



Seguridad y Salud en el trabajo

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

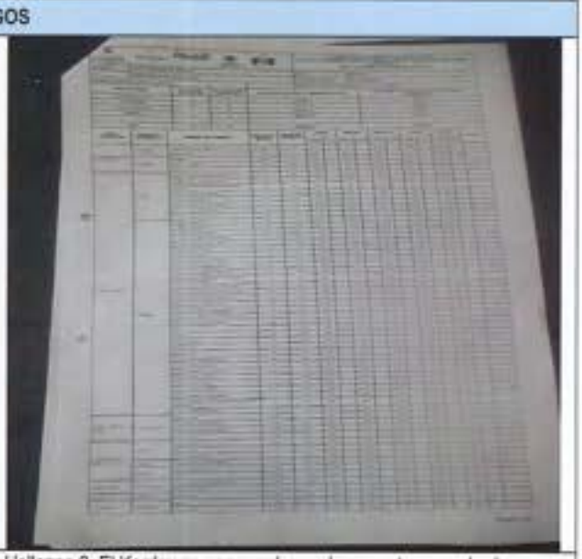
	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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

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. Queso almacenado con verduras	Hallazgo 2. El Kardex no concuerda con los arrastres aprobados
	
Hallazgo 3. Espacio entre la puerta de ingreso a la cocina y el piso la mayor a 1 cm.	Hallazgo 4. La remisión no concuerda con los arrastres aprobados por el equipo nutricional.

20739

Educación Aprende | PAE

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

Fecha	25-03-2025	Operador		UT NUTRIPAE 25			
No. Contrato	276	Modalidad	PS		Hora Inicio	10:00 am	
			RI	X	Hora Final	2:00 pm	
No. Ruta	2	Placa Vehiculo	GQV 257		Modelo vehiculo	2022	
Tipo de Vehiculo	Furgón Refrigerado: X	Nombre Conductor	Eduov Serrano		Vehiculo Aprobado	SI: X	
	Furgón Congelado:					NO:	
	Furgón Carga Seca:						
Nombre Supervisor PAE	Carlos Alberto Reátiga Parra						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	31	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	31	PORCETAJE OBTENIDO	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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complemantos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	IE Campo Hermoso	214	105	10:30am	10:50 am
2	IE Cafe Madrid	1200	703	11:20am	11:10 am
3	IE Malpore sede A	350	181	12:05am	11:45 pm
4	IE Malpore sede C	338	160	12:20pm	12:10 pm
5	IE Malpore sede B	1055	511	12:25 pm	12:20 pm
6	IE Rafael Garcia Herreros	861	607	12:50 pm	12:40 pm
7	IE Gustavo Cote Uribe	252	228	1:30pm	1:20 pm
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.	1	Auxiliar de transporte con botas de seguridad.
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	1	

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frio (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehiculos de cadena de frio)	1	certificado de mantenimiento de unidad frio de fecha 21 de marzo de 2025
7	Los vehiculos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique)	1	Vehiculo se encuentra limpio y en adecuadas condiciones, para el transporte de alimentos.

Powered by CamScanner

20740

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

III. DOCUMENTOS DEL VEHICULO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	Se evidencia registro de temperaturas.
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año	1	Acta de inspección sanitaria favorable 24-01-2025 100 %
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique). Modelo 2016 en adelante.	1	
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	1	
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue.	1	
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses)	1	
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.	1	Personal manipulador presente para recibir y verificar los complementos
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.	1	Personal manipulador con dotación completa
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.	1	
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.	1	No se presentan novedades de faltantes o reposiciones.
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.	1	
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física enviada por la ETC.	1	

Powered by CamScanner

29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas		1		
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	Extintor vigente ref de 2025
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras)	1	Vehiculo cuenta con el botiquin dotado de los elementos.
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento a la ruta # 2, en la cual se observó que el personar transportador de alimentos con la respectiva dotación limpia y en buen estado, utilizando botas de seguridad.
El vehiculo se encuentra en optimas condiciones de salidad para el transporte de los complementos de RT, se verifican los documentos requeridos del vehiculo, conductor y el auxiliar.
La entrega de los complementos se realizó en los tiempos requeridos

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jaime Alberto Restrepo Roma	NOMBRE	Eduar Fernando Suarez S
IDENTIFICACIÓN	91.278.386	IDENTIFICACIÓN	1101317019
CARGO	Apoyo Tecnico	CARGO	Conductor
PROFESIÓN	Tecnico Profesional	PROFESIÓN	
FIRMA	Jaime A. Restrepo	FIRMA	

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Santiago Acosta Castro
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1095581511
CARGO		CARGO	Auxiliar
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Santiago Acosta

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

Powered by CamScanner

20742

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

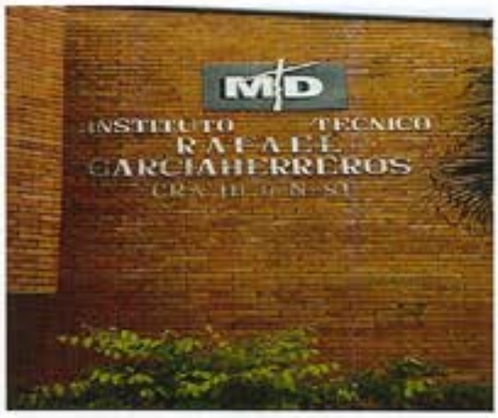
ACOMPAÑAMIENTO A LA RUTA No 2 A ENTREGA DE LOS COMPLEMENTOS DE RI

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	03	2025	LUGAR:	Operador: UT NUTRIPAE 25

EVIDENCIAS	
	
VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS-PLACA GQV 257	VEHICULO TRANSPORTADOR DE ALIMENTOS-PLACA GQV 257
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D	IE CAFÉ MADRID
	
IE MAIPORE SEDE A	IE MAIPORE SEDE C

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO SEGUIMIENTO A RUTA

	
IE MAIPORE SEDE B	IE RAFAEL GARCIA HERREROS
	
IE GUSTAVO COTE URIBE	ENTREGA DE LOS COMPLEMENTOS DE RI
	
VERIFICACION DE LOS COMPLEMENTOS DE RI	FIRMA LA DE LA REMISIÓN

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

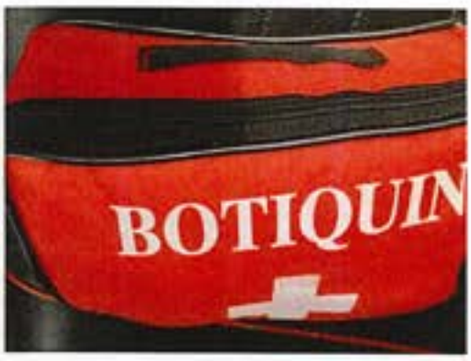
REGISTRO FOTOGRÁFICO SEGUIMIENTO A RUTA

<table>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>SOAT</td><td>TECNOMECANICA</td></tr>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>ACTA DE INSPECCION SANITARIA</td><td>MM
CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN</td></tr>
<tr><td>
</td><td>

</td></tr>
<tr><td>CERTIFICACION DE EQUIPOS REFRIGERADOS</td><td>PASE DEL CONDUCTOR EDWAR SERRANO</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

REGISTRO FOTOGRÁFICO SEGUIMIENTO A RUTA

	
CERTIFICADO MEDICO DEL CONDUCTOR	CERTIFICADO EN BPM DEL CONDUCTOR
	
EXTINTOR	BOTIQUIN

20746

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

Fecha	25 Marzo 125	**Operador**	UT NUTRIPAE 25				
No. Contrato	276	**Modalidad**	PJ — / RI X	**Hora Inicio**	10:15A.M.	**Hora Final**	2:00P.M
No. Ruta	1	**Placa Vehículo**	GDW369	**Modelo vehículo**	2020		
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado X / Furgón Congelado / Furgón Carga Seca	**Nombre Conductor**	Victor Candela	**Vehículo Aprobado**	SI X / NO		
Nombre Supervisor PAE	Mabel Rocio Oloste.						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	31	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	29.	**PORCETAJE OBTENIDO**	93.5%	**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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	IE Politécnico Sede "A"	264	214 JT	10:45am	10:42
2	IE TÉCNICO NAL DE COMERCIO "A"	146	81 JT	11:00 am	11:00
3	IE Politécnico Sede "E"	247	64 JT	11:15am	11:13
4	IE Oriente Miraflores "A"	764	272 JT	11:35am	11:32
5	IE Oriente Miraflores "D"	139	71 JT	11:56am	11:55
6	IE. Liceo Patio	494	231 JT	12:10 pm	12:11
7	IE. Las Américas Sede A	359	338 JT	1:20 p.m	1:15
8	IE. Bicentenario Sede "A"	283	117 JT	1:40 p.m	1:25
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.	0	El auxiliar Julian Acosta no tiene botas de dotación
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual.	1	Certificados médico y de BPM con fecha 5 de septiembre 2024
PUNTAJE ESPERADO	3	**PUNTAJE OBTENIDO** 2	**PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO**	66.66%

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	1	Certificado de mantenimiento con fecha: 18 Enero 12025
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	Vehiculo se evidencia limpio.

20747

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

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.	1	Acta de Inspección Sanitaria 13 Enero 2025
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique); Modelo 2016 en adelante.	1	Documentación de personal transportador presentado y de Vehiculo en regla.
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	1	
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue.	1	
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses).	1	Selfusag 13 Enero 2025
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.	0	Solo se evidencio personal manipulador en dos IE
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.	1	Personal evidenciado con dotación
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.	1	
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.	1	
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.	1	
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física enviada por la ETC.	1	Se evidenció soporte físico de intercambio de pan de queso por galleta Arcoiris

20748

29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.		1		
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	90 %

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	Extintor con recarga vigente (Septiembre 2015)
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1	
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa seguimiento y acompañamiento a Ruta No 1 con Conductor Victor Candelo y Auxiliar Julian, Con respecto a dotación (botas de seguridad) y personal manipulador ausente en las diferentes IE para recibir y verificar los complementos de Ración Industrializado.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

No hay observaciones

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte.	NOMBRE	Victor Candelo
IDENTIFICACIÓN	37721114	IDENTIFICACIÓN	91268917
CARGO	Apoyo Tecnico PAE-SEG	CARGO	Conductor
PROFESIÓN	Tecnico Prof. ASEG. calidad	PROFESIÓN	Vigilante
FIRMA	Mabel Rocio Olarte.	FIRMA	

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

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

20249

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

FECHA: (dd-mm-aaaa) | 25 | 03 | 2025 | LUGAR: | Operador: UT NUTRIPAE 25 RUTA No. 1 |

VEHÍCULO PLACAS GDW 369





LICENCIA Y SOAT



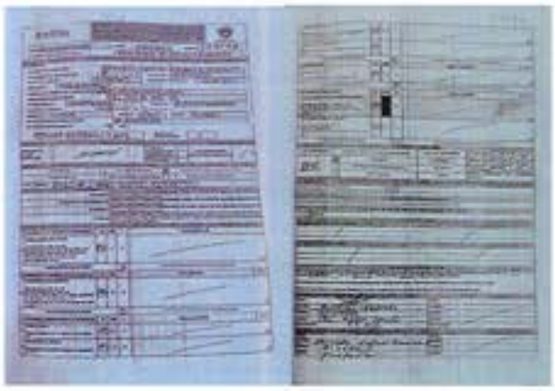


TECNICOMECÁNICO DE VEHÍCULO TRANSPORTADOR
CERTIFICADO MANTENIMIENTO THERMOKING





ACTA DE INSPECCIÓN SANITARIA



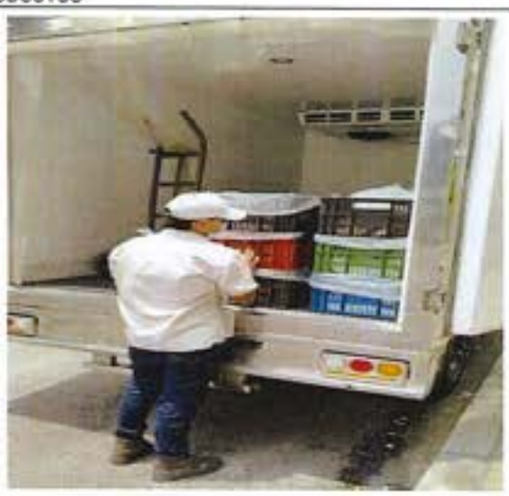
CERTIFICADO DE FUMIGACIÓN DE VEHÍCULO



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

DOCUMENTOS CONDUCTOR Y AUXILIAR	
 	
INSTITUTO POLITÉCNICO SEDE A	TÉCNICO NACIONAL DE COMERICO
	
INSTITUTO POLITÉCNICO SEDE E	ORIENTE MIRAFLORES SEDE A
	

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

ORIENTE MIRAFLORES SEDE D	LICEO PATRIA
	
LAS AMÉRICAS SEDE A	**BICENTENARIO SEDE A**
	
DESCARGUE DE PRODCUTOS	
	

20252

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

RECIBIDO DE LOS PRODUCTOS DE RI	PRODUCTOS ENTREGADOS RI
	
EXTINTOR	**BOTIQUIN**
	
HALLAZGOS	
2. El auxiliar Julian Acosta no tiene botas de seguridad	**21.**Solo se evidencia personal manipulador para recibir el complemento de RI e, en 2 Instituciones educativas: (Politécnico sede E y Oriente Miraflores sede A)
HALLAZGO 1	HALLAZGO 2

20753

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT nutriPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	26/03/25
Grupo:	UNO	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:000m
Institución Educativa/Sede	I.E CAMPO HERMOSO SEDE A					Hora de Terminación:	2:00pm
Dirección:	CRA 9A OEC #49-24. Campo Hermoso.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 om - 1:30 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	232	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	Claudia M. Saavedra		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Jayniker Ortiz Garcia			
Cargo:	manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—	
	NO								
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE TOTAL	95.%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno.		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	A los alrededores tiene Maleza	NC
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.	Todas las paredes no tienen solidez son de adrillo.	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Lavado 14 de enero 2025	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto 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.		C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Solo el area de producion la zona almacenamiento no	NC
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

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

20754

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	0	Contaminacion Biologica en el platano. almacenado en nevera.
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.	0	La fecha de fumigacion esta del 10/01/24. aprox tiempo.
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACIÓN PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	75%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	0	una manipuladora usa uñas largas. "claudia" manteca Buena.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	85.7%

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

20755

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	Lavado tanque el 14 de enero/25
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	NA Aplica
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	N Aplica
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	17
PORCENTAJE	100%		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al 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 requerirse).	1	Conformacion 3 de marzo/2025.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION 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	
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	0	El platano esta sobremaduro en racion
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	
6.6	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 (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	85%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%.

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%.

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%.

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	enero de 2025 Recarga

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%.

20757

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 observado
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	11
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NO	NO observado
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	11
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NO	NO observado
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NO	11
11.7	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).	NO	NO observado.
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.	NO	11
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NO	NO observado

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se termina la Visita del colegio o Sustitución dando Cumplimiento 95% Bueno se recomienda Seguir mejorando.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Una vez cerrado el acta, le mostré al supervisor los uños ya costados.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Claudia M Saavedra G	NOMBRE	Laynis Cortiz
IDENTIFICACIÓN	37557797	IDENTIFICACIÓN	1102716619
CARGO	Manipuladoras	CARGO	Ing. Alimentos
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

20758

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	26/03/25	Hora Inicio:	10:00AM	Hora Finalización:		Operador:	UT NUTRIPOE 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	Compo Hermoso Sede A					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Leyniker Ortiz García				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:		PRECISIÓN (g):	

No. MENÚ PROGRAMADO	7	No. MENÚ ENTREGADO	7	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Huevo Revuelto						50	52	49	50	C	80	76	70	55	C	116	99	109	55	C
Leguminosas	Frijol						87	93	90	45	C	74	121	114	75	C	210	237	216	120	C
Cereales	Arroz Blanco						98	85	86	85	C	165	151	140	100	C	165	170	140	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Pedito Mixto						109	111	116	50	C	104	84	94	60	C	104	84	94	80	C
Ensalada o verdura caliente	Cebolla Zanahoria						65	68	60	65	C	75	80	82	70	C	114	136	139	90	C
Bebida	Jugo - Mandarina						210	219	220	200	C	210	212	209	200	C	210	220	209	200	C
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE				18																	
NO CUMPLE				0																	

OBSERVACIONES GENERALES: Se da Complimento al 100% gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Claudia M Saavedra G.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Leyniker Ortiz García
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	PWF de apoyo.
FIRMA:		FIRMA:	

20759

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 CAMPO HERMOSO SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	26	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E CAMPO HERMOSO SEDE 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

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

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

	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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. CONTAMINACION BIOLOGICA EN EL PLATANO ALMACENADO EN NEVERA.	Hallazgo 2. FECHA DE FUMIGACION ESTA DEL 10701/2024 SUPERA EL TIEMPO.

20963

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. MANIPULADORA MONICA SUAREZ CON UNAS LARGAS.

20764

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. NUTRIPAE 2025	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	28-03-25
Grupo:	1	Area Urbana:	V	Area Rural:	/	Hora Inicio:	7:14 am
Institución Educativa/Sede	ANDRES RAEZ DE SOTOMAYOR					Hora de Terminación:	9:00 am
Dirección:	Calle 37 Nº 7-97 B. la Joya						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 am - 8:30 am						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	Mañana 106 Tarde 300 — 406	No. De manipuladoras en el sitio:	Mañana 1 Tarde 2	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	Ruth Jackelinne Morales	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	SARA VILLAMIZAR PARRA
Cargo:	Manipuladora.		

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

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

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

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	40	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	40	PORCENTAJE TOTAL	100%	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

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.	se evidencia cumplimiento en el momento de la visita	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.	impide la entrada de todo lo mencionado en el item 1.2	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.	se evidencia cumplimiento de lo mencionado en el item 1.3	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 estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	se evidencia cumplimiento en el momento de la visita	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 cumplimiento en el momento de la visita.	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.	En el memento de la visita se evidencia cumplimiento	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	
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	

20265

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	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	
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

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

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	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

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	12	PORCENTAJE	100 %

20766

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	
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	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	
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).	1	
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	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

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.		
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 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).		
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.		

20767

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	

X. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	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

En el momento de la visita no se evidencio transporte, los complementos ya estaban en la institucion educativa en el momento de la visita la manipuladora ya los tenia organizados por grameajes en canastilleros diferentes

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Ninguna.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	SARA YOLANDA PADÓN	NOMBRE	Ptl Jackeline Moreno
IDENTIFICACIÓN	63337097 el Banco	IDENTIFICACIÓN	63.328.472
CARGO	Profesional Apoyo Tecnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ingeniera Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Ptl J. Moreno
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:	28-03-25	Hora Inicio:	7:14 am	Hora Finalización:	9:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	ANDRES PAEZ DE SOTOMAYOR			Operador:	UT. NUTRIPAE 2025	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Kitchen Scale	PRECISIÓN (g)	SF - 400

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:		MENÚ ENTREGADO Nº:		¿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	Avena UHT											213	215	214	200	C	213	214	215	200	C
Derivado de cereal	Ponque combinado											94	95	99	80	C	114	116	118	100	C
Fruta	Ciruela											129	120	121	115,8	C	125	122	120	115,8	C
Dulce y/o postre																					
CUMPLE																3					3
NO CUMPLE																0					0

OBSERVACIONES GENERALES: Avena UHT → Vence 14-06-25 - Lote 373
Ponque Combinado → Vence 08-04-25 - Lote A48018

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Ruth Joskelime Moreno L.	Realizada por:	SADIA VELANDIA PABON
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Técnico
Firma:	Ruth J. Moreno L.	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

20269

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: ANDRES PAEZ DE SOTOMAYOR

FECHA: (dd-mm-aaaa)	28	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Andrés Páez de Sotomayor

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

20370

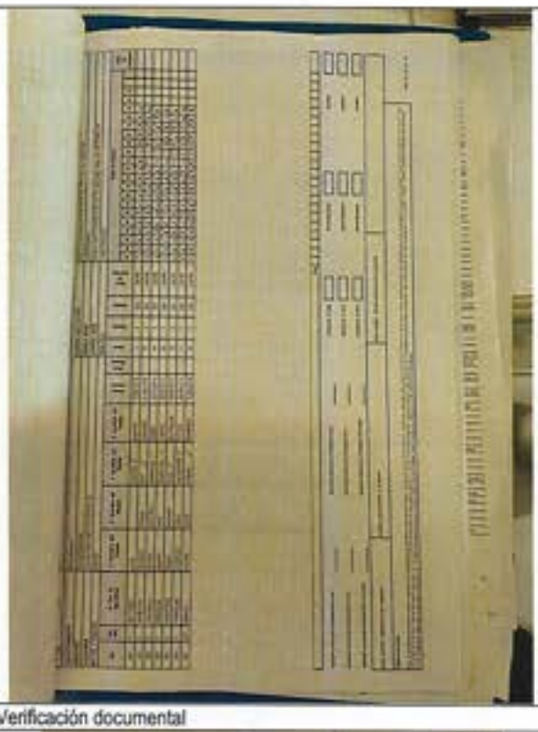
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Verificación de peso (en gramos)	Verificación de gramaje
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	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

	
Suministro del complemento.	Suministro del complemento.
	
Personal manipulador.	Personal manipulador.

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

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental</td>
<td>Verificación documental</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Horario publicado</td>
<td>Seguridad y Salud en el trabajo</td>
</tr>
</table>

20273

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	Gestión social

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techo y ventilación

20274

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

	
Lavaplatos	Mesones.
	
Puerta con publicidad del programa	Realizando visita técnica

20275

Educación | Alimentación para Aprender | PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	28/03/25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	8.000m.
Institución Educativa/Sede	Campo Hermoso Sede C					Hora de Terminación:	1:00 pm
Dirección:	Calle principal # 11-1 vía chimita.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am a 1:30 pm.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	231	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Flor Sanabria		Nombre del supervisor - Equipo PAE	JESUS HERNANDEZ MALDONADO			
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO	
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	55		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	51	PORCENTAJE TOTAL	92.7	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	B	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

20776

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Fecha 10/01/2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	NA	En el momento dela visita no habia llegado pero por que los congeladores estaban apagados
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

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

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

IV PLAN DE SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	0	Segun ficha tecnica son 6 rollos de papel y enviaron 2 y 3 paquetes de malla dexchable y enviaron 1 paquete
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.	0	Malla antinsecto en area de cocina con presencia de grasa.
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	

20277

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	fecha lavado de tanque 15/01/2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se utiliza hielo
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	la IE es en zona urbana.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	comedor escolar con mjos q no tienen malla antiinsecto.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17.	PUNTAJE OBTENIDO	14
PORCENTAJE	82.3%		
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al 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 requerirse).	1	Fecha conformación 03/03/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION 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	
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

20778

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	
6.6	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 (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACION

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

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	0	Menu # 10 - 09 se cumple con la guia de preparación la carne es en filete y se.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Preparo en cachitos
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	

X. ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10.1	Cuentan con botiquín compuesto por (gasas estériles, esparadrapo de tela de 4", bajalenguas, guantes de látex, vendas elásticas, yodopovidona (jabón quirúrgico), solución salina, termómetro, alcohol antiséptico.	1	
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	FV: Enero/2026

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

20779

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad almuerzo con un cupo de 231 titulares de derecho en los grupos etarios preescolar y primaria.

Malla antiinsecto en el area de cocina con presencia de grasa, mallas de aseo que hacen falta de acuerdo a cantidades del anexo tecnico.

El menu del dia #10 se esta cumpliendo, lo que no esta cumpliendo es el modo de preparación, dado que la carne debe ser en filete y se entrego en cuadritos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

La malla se lava diariamente Pero la grasa no sale esta bastante adherido

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	DAVID HERNANDEZ M.	NOMBRE	Ela Sanabria
IDENTIFICACIÓN	87518996	IDENTIFICACIÓN	1006124550
CARGO	Apoyo tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Ela Sanabria
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

20780

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	28/03/25	Hora Inicio:	8:00am	Hora Finalización:	1:00 pm	Operador:	OPERATIVIDAD 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	Campo Hermoso Sede C.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	JESUS HERNANDEZ MARTINEZ				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	10	No. MENÚ ENTREGADO	10	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne de cerdo a la plancha	49.5	46.4	47.9	40	C	47.5	50.3	48.9	45	C										
Leguminosas																					
Cereales	Arroz con Fideos	65	75.5	81.6	55	C	93.1	95.1	92.7	85	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papas a la Francesa	39.	35.9	42.5	32	C	50.2	52.6	47.3	41	C										
Ensalada o verdura caliente	G. Mixto	50.5	63.2	58.6	50	C	67.4	73.2	74.4	65	C										
Bebida	Jugo de Guayaba con leche	223	225.9	218.2	200	C	230.2	231.3	221.4	200	C.										
Lecha y productos lácteos	En el jugo																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE						S					S										
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje estipulado.

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:	Flor Jaraba	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	JESUS HERNANDEZ MARTINEZ
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Técnico
FIRMA:	Flor Jaraba	FIRMA:	

20781

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CAMPO HERMOSO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	28	03	2025	LUGAR:	Sede Educativa: C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Condiciones locativas.



Cumplimiento de menú.



Verificación de gramaje Carne de cerdo a la plancha grupo etario preescolar



Verificación de gramaje Arroz con fideos grupo etario primaria



Verificación de gramaje Papas a la francesa grupo etario primaria

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. Flor Sanabria – Norleidy Mancipe – Yaritza Chávez
	
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

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Ventana con malla anti insecto con presencia de grasa	Hallazgo 2. Reja de entrada al comedor son malla anti insecto

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. Incumplimiento de la guía de preparación	Hallazgo 4. Incumplimiento de entrega de insumos de aseo.

20736

Educación Aprender PAE

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

Fecha	28-03-2025	**Operador**		UT. Nutrinpe 25.			
No. Control	276	**Modalidad**	PS		**Hora Inicio**	10:40-	
			1	✓	**Hora Final**	1:30 p-m	
No. Ruta	3	**Placa Vehículo**	GQV 365	**Modelo vehículo**	2017		
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado ✓ / Furgón Congelado / Furgón Carga Seca	**Nombre Conductor**	Joselin Calderon. GQV 365	**Vehículo Aprobado**	SI ✓ / NO		
Nombre Supervisor PAE	Hery Andrés Socket Ramirez						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCETAJE OBTENIDO	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
31	31	100%	E

RANGOS DE CALIFICACIÓN	< 59.9% Deficiente	De 60 a 79.9% Regular	De 80 a 96.9% Bueno	De 97 a 100% Excelente

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	I.E Andrés Sierra de S.	406	300	11:00	1:30 pm
2	I.E Politecnico Sede C	183	130	11:30	1:30 pm
3	I.E Francisco de paula Sede A	472	148	12:00	1:30 pm
4	I.E Politecnico Sede D	194	109	12:15	1:00 pm
5	I.E politecnico Sede C	130	66	12:30	1:30 pm
6	I.E Eloy Valenzuela Sede B	418	195	12:45	1:00 pm
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución	1	
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo	1	
3	El personal de distribución acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual	1	

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final	1	
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío)	1	18-01-25.
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique)	1	

Powered by CamScanner

20787

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

III. DOCUMENTOS DEL VEHICULO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los compartimentos que lo requieran y del sistema de refrigeración	1	
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año	1	
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Transito (SOAT), Tarjeta de Propiedad y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique) Modelo 2016 en adelante	1	
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes	1	
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue	1	
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses)	1	15-01-25.
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta	1	
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas	1	
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado	1	
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas	1	
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición	1	
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos	1	
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos	1	
27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado	1	
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física enviada por la ETC	1	

Powered by CamScanner

29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que lleva los complementos o materias primas		1		
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor c[illegible] cargados con fechas vigentes de recarga. Registrar fech[illegible]	1	
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, gasa antiséptica, gasa estéril, esparadrapo, venta elástica, curitas, tijeras)	1	
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES I RECOMENDACIONES

Se socializa fecha con conductores y personal auxiliar
Se resalta horas de entrega y cumplimiento

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Andrés Sánchez R.	NOMBRE	Joselin Calderón R
IDENTIFICACIÓN	1.090.369.216	IDENTIFICACIÓN	1.090.183
CARGO	Apoyo técnico SUP	CARGO	conductor
PROFESIÓN	Apoyo técnico SUP	PROFESIÓN	Conductor
FIRMA		FIRMA	Joselin C.R

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Johnson Smith Bravo Cervilla
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1.123.354.211
CARGO		CARGO	Auxiliar
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Auxiliar
FIRMA		FIRMA	Johnson Bravo

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

Powered by CamScanner

20789

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 Y ACOMPAÑAMIENTO RUTA NUMERO 3 DEL OPERADOR UT NUTRIPAE 25

FECHA: (dd-mm-aaaa)	28	03	2025	LUGAR:	BODEGA UT NUTRIPAE 25

EVIDENCIA FOTOGRAFICA RUTA NUMERO 2	
	
PERSONAL DE TRANSPORTE	VEHICULO APROBADO
	
VISITA 1	VISITA 2
	
VISITA 3	VISITA 4

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

	
VISISTA 5	VISITA 6
	
GESTION DOCUMENTAL	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

20791

Educación Alimentos Aprender PAE

ACTA DE VISITA TÉCNICA PROVEEDOR N°. 2

OPERADOR:	U.T Nutrifae 25 U.T BGA INNOVA	**GRUPO:** 1 2	1 2.
NOMBRE DEL PROVEEDOR:	La Carnicería Butcher Shop. S.A.S.	**FECHA DE VISITA:**	DD-MM-AAAA 31-03-2025.
REPRESENTANTE LEGAL:	Luz stella Martinez	**HORA DE INICIO:**	09:30 a.m.
DIRECCIÓN DE PLANTA PROVEEDOR:	Calle 18 # 12-69 Bucaramanga.	**HORA FINAL:**	1:40 P.m.
NOMBRE QUIEN ATIENDE LA VISITA TÉCNICA:	Yenny Portilla.		
CARGO:	Asesora externa. Asesora de Calidad		
NOMBRE SUPERVISORES PAE:	Yeimi Carolina Orozco Ortiz.		

I. OBJETIVO DE LA VISITA

Realizar Verificación de las condiciones higiénico sanitarias. de la Planta de acondicionamiento de Carne de cerdo y res. que se Provee al Programa de Alimentación Escolar en Bucaramanga.

II. EVALUACIÓN DE CONDICIONES GENERALES

Revisión por componentes

			OBSERVACIONES
ULTIMA VISITA AUTORIDAD SANITARIA	**FECHA DE VISITA**	22/23 - 01/2025	Puntaje obtenido 100%.
	CONCEPTO EMITIDO	Favorable.	

I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	
INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	**OBSERVACIONES**
La bodega se encuentra ubicada en sitio seco, no inundable, aislados de cualquier foco de insalubridad que represente riesgos potenciales para la contaminación del alimento, como botaderos de basura, pantanos, charcos, etc.	Planta de acondicionamiento con localización y acceso que no representa riesgo de contaminación del alimento.

La edificación está diseñada y construida de manera que protege e impide la entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes.	El área cuenta con aislamiento.
La bodega está construida a prueba de vectores (roedores, insectos, entre otros).	Se cuenta con aislamiento. Para prevenir ingreso.
Existe puerta con una separación de 1 cm entre el borde inferior y el piso que permite el aislamiento del servicio al medio exterior.	Puertas – Principal cuenta con instalación de faja para prevenir ingreso de vectores – area proceso y almacenamiento selladas.
Los techos se encuentran limpios y son de colores claros (ausencia de telarañas, humedad y suciedad).	Se evidencian limpios de color blanco.
Los pisos están construidos con materiales que no generen sustancias o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	Material lavable, resistentes.
Las uniones entre las paredes y entre éstas y los techos, están selladas para impedir acumulación de suciedad y facilitar la limpieza y desinfección.	Se evidencia uniones redondeadas
Los drenajes de pisos deben tener la debida protección con rejillas y si se requiere trampas adecuadas para grasas y / o sólidos, deben estar diseñadas de forma que permitan su limpieza.	Cuenta con rejillas de protección.
Las diferentes áreas de la bodega se encuentran debidamente separadas e identificadas.	Se evidencia identificación de áreas.
La edificación y sus instalaciones están construidas para facilitar las operaciones de limpieza, desinfección y desinfestación.	Instalaciones facilitan Procesos de limpieza.
Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda y no se utilizan como dormitorio.	La planta de acondicionamiento no cuenta con dormitorios y/o viviendas.
No se permite la presencia de animales en la bodega	No se evidencian animales domesticos durante la visita.
El agua es potable y cumple normas vigentes establecidas.	Agua Potable AMB. – se lleva registro declaro residual – Muestreo microbiologico semestral.
Los servicios sanitarios son los adecuados, están limpios y cuentan con los elementos requeridos para la higiene personal tales como papel higiénico, jabón líquido antibacterial, toallas de papel, implementos desechables o equipos automáticos para el secado de manos y papeleras.	Servicios sanitarios para damas y caballeros. Área de personal sin sanitarios de secado.
Se encuentran instalados lavamanos en las áreas de elaboración o próximos a éstas, para la higiene del personal que participa en la manipulación de alimentos.	Área de vestier e ingreso sin sanitarios de secado de manos.

En las proximidades de los lavamanos se ubican avisos o advertencias al personal sobre la necesidad de lavarse las manos luego de usar los servicios sanitarios, después de cualquier cambio de actividad y antes de iniciar labores de producción.	Se evidencian avisos de lavado de manos BPM.
Dispone de las instalaciones para limpieza y desinfección de los equipos y utensilios de trabajo.	Se evidencia área de lavado de canastillas. y

II. CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	
CONDICIONES DEL PLAN DE SANEAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se implementa el programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación proceso en las diferentes etapas, registros, entre otros).	Se evidencian insumos y Procedimientos en sitio.
Implementación de programa de manejo de residuos (conocimiento del personal, ubicación y señalización de recipientes, suficiencia en recipientes, recolección interna adecuada, registros, entre otros).	Se cuenta con recipientes. se evidencian recipientes sin bolsa. — identificación.
Implementación de programa de control de agua (existencia de tanque de reserva, protección de este, limpieza y desinfección, registros, entre otros aspectos).	Tanque almacenamiento 1000 Litros se realiza limpieza por parte del personal de Planta.
Se Implementa el programa de control de vectores (No se evidencia huellas o daños causados por vectores), dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, cebos entre otros, certificaciones de procesos de control de acuerdo con la frecuencia definida en programa de control de vectores expedida por empresa autorizada, fichas técnicas de productos empleados, registros, entre otros.	Se evidenció aplicación de controles en planta. y áreas. externas. — control desratización y desinsectación registros
Los productos empleados para la limpieza y desinfección se encuentran rotulados y se almacenan en sitio alejado y protegido.	Se evidencian rotulados en almacenamiento y en dosificación.

III. PERSONAL MANIPULADOR	
PERSONAL MANIPULADOR	**OBSERVACIONES**
El personal manipulador utiliza la dotación completa (zapatos, gorro, tapabocas, petos, delantales) limpia, en buen estado, de color claro.	Se evidenció personal haciendo uso de dotación completa.
La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	Se evidenció cumplimiento
Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificado médico (apto para manipular alimentos) con los respectivos soportes, no mayor a un año.	Se evidencia. Soportes de aptitud para manipulación de alimentos Alexander. Arango - Antony Gonzalez Mario García.
El personal manipulador acredita formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de	Se evidencia Cronograma mensual y soportes de capacitación y evaluación. al Personal manipu

alimentos (no mayor a un año).	dor de alimentos.
El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	Personal visitante — asignación de dotación.

IV. REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	
REQUISITOS HIGIÉNICOS DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Las materias primas son conservadas en las condiciones requeridas por cada producto, en recipientes de material sanitario, sobre estibas en óptimas condiciones de higiene.	Materia prima almacenada en cajas – sobre estibas Temperatura: 3.2 °C -
Los productos se encuentran dentro de su vida útil aptos para el consumo (fecha de vencimiento vigente).	Productos evidenciados dentro de su vida útil.
Las distancias entre los equipos de enfriamiento y las paredes perimetrales, columnas u otros elementos de la edificación, debe ser tal que les permita funcionar adecuadamente y facilite el acceso para la inspección, mantenimiento, limpieza y desinfección.	Se evidencio área de almacenamiento con espacio adecuado para circulación y procesos de limpieza y desinfección
No se evidencia alimentos con algún tipo de contaminación biológica, química, física o cruzada, o en condiciones de riesgo de contaminación.	No se evidenciaron. Alimentos contaminación.
Se evidencia estantes, anaqueles y estibas limpias, fabricados de material resistente, no porosos y de fácil limpieza y desinfección.	Uso de canastillas. – Productos almacenados en cajas – Plastico.

V. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	
VERIFICACIÓN DOCUMENTAL	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades ejecutadas en áreas, equipos y utensilios, superficies, personal manipulador y alimentos.	Se cuenta con registros de verificación preoperativa. y en proceso.
Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, documentado en físico y se ejecuta de acuerdo con la periodicidad exigida. Se cuenta con manual y soportes respectivos.	Se evidencia plan integrado de plagas Proveedor externo. ABB.
Se cuenta con un programa de manejo de residuos líquidos y sólidos documentado en físico y con registros que indiquen la periodicidad de las actividades desarrolladas.	Se cuenta con. caracterización EMPAS. 21/01/2025.
Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo documentado en físico, con registros de las actividades de mantenimiento realizado a los equipos. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento).	Se cuenta con Programa de mantenimiento, con cronograma, se evidencio ficha de actividad de mantenimiento equipo confitecables. Se evidencia verificación hojas de vida.
Se cuenta con un programa de capacitación continua al personal manipulador de alimentos documentado en físico. Cronograma y soportes de las capacitaciones (actas, evaluaciones).	se cuenta con cronograma de capacitación, Se evidencian soportes.

Educación Alimentos para Aprender

VI. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	
CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con registros diarios de verificación de temperatura de los equipos de refrigeración y congelación.	se evidencian registros de las diferentes áreas.
Los alimentos se encuentran almacenados en canastillas o recipientes de material sanitario sobre estibas.	se evidenció almacenamiento.
El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales, y se dispone sobre paletas o tarimas elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita procesos de limpieza y desinfección.	se evidencia almacenamiento de materias primas — por zonas — organizados
Las estibas se encuentran limpias y en buen estado.	se evidenciaron limpias.
Los empaques de los productos almacenados se encuentran en buen estado.	se evidenciaron bolsas de empaque - limpias
Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas de seguridad de estos productos.	se evidenció en productos almacenados y en desinfectantes.
Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de traba para evitar deslizamiento de las cajas.	se evidenció almacenamiento cultura adecuada
Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir y se lleva un control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos por el método PEPS.	N.O no se entaba con almacenamiento de P.T.
Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original.	N.A.
El área de almacenamiento de materias primas y producto terminado se encuentra debidamente identificada.	Areas identificados.
Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico de cada producto.	se cuenta co fichas técnicas
El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente (Resolución 5109/2005 y resolución 333 de 2011).	se evidencia etiquetado - se evidencia rotulado en empaque primario.
Los alimentos perecederos de mayor riesgo en salud pública y aquellos que por sus características, de acuerdo con la información contenida en su rotulado, requieran condiciones especiales de almacenamiento y manejo.	se evidencia declaración de condiciones de conservación en etiqueta.
Las Frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	No aplica.
Cuenta con procedimientos para el control y registro de temperatura de los productos congelados y refrigerados según procedimiento de recepción.	se evidenciaron registros

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE	
CONDICIONES DE TRANSPORTE	**OBSERVACIONES**
El personal transportador presenta licencia de conducción vigente que corresponda a la categoría del transporte.	N.O. en visita
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT) vigente.	N.O en visita
Dentro de la documentación de los vehículos se evidencia la tarjeta de propiedad correspondiente.	N.O en visita
Los vehículos empleados para el transporte de alimentos presentan revisión técnico - mecánica vigente.	N.O en visita.
Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente.	Evaluación trazabilidad LPK761 Favorable 100%.
El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda *"Transporte de Alimentos"*	cumple. leyenda.

VIII. ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	
ESTADO Y MANTENIMIENTO DE EQUIPOS	**OBSERVACIONES**
Se cuenta con programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos.	Se cuenta con Programa. No se evidencia cumplimiento
Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión.	Cronograma mayo - empleados. Se evidencia cumplimiento.

III. OBSERVACIONES GENERALES

Se realizó visita en planta de acondicionamiento, se verificó proceso de acondicionamiento.
se realzó verificación ejercicio de trazabilidad de carne de cerdo: lote: 32 50317 FS 04/03/2025. F.E 17/03/2025 Vence: 16/04/2025. Carne de res lote: 12 50317 FS. 01/03/2025. F.E: 17/03/2025. Vence: 14/04/2025. Se recomendó durante la verificación incluir en el Guia de transporte la totalidad de información (fechas sacrificio) de acuerdo a la Guía enviada por el proveedor. - Proveedores Frigo - Port. - Minerva foods.

IV. COMPROMISOS

COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA
Presentar Plan de mejoramiento a los hallazgos y observaciones evidenciadas.	U.T Nutrinae 25 La Carnicería Butcher Shop SAS.	11/04/2025.
—	—	—

Educación Alimentos Aprender PAE

V. SOPORTES RECOLECTADOS EN LA VISITA. (Documentos Anexos)
Concepto visita INVIMA Documentación vehiculo. Documentación trazabilidad Producto.
VI. CONCLUSIONES
Durante la visita se evidencio Cumplimiento de Practicas higienicas en Proceso, Implementación de controles, acceso a documentación para trazabilidad de Productos
VII. OBSERVACIONES POR PARTE DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Ninguna. Yeenia

Siendo la 1:40 horas del día 31 del mes de marzo de 2025. se da por terminada la visita.

Para constancia se firma por parte de quienes participaron en la lectura y aprobación del acta.

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Yenni Carolina Orozco	Profesional Apoyo Técnico	Yenni Carolina Orozco.
Yenny A. Batilla Pérez	Jefe Calidad	Yeenia

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 PROVEEDOR: LA CARNICERÍA BUTCHER SHOP

FECHA: (dd-mm-aaaa)	31	03	2025	LUGAR:	La Carniceria Butcher Shop S.A.S

VISITA PROVEEDOR CARNE DE CERDO Y CARNE DE RES	
	
Almacenamiento de materias primas	Almacenamiento de materias primas
	
Almacenamiento de materias primas	Condiciones de almacenamiento

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

	
Verificación temperatura de almacenamiento y conservación de materias primas	Verificación calibración de equipos e instrumentos – termómetro
	
Verificación actividades de acondicionamiento de carne	Verificación de equipos y menaje

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 trazabilidad de producto	Verificación de empaque al vacío de los productos
	
Verificación de equipos y menaje en proceso	Verificación almacenamiento de producto terminado