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

(15)

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

25402

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.

25403

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. SE SOLICITA CAMBIAR FRUVER DE LUGAR PARA EVITAR CONTAMINACION CRUZADA.	Hallazgo 2. SE OBSERVA QUE TIENEN LOS RECIPIENTES LOS CUALES SE DEBEN MOVER Y ORDENAR SEGÚN FLUJO PARA EVITAR LA CONTAMINACION CRUZADA.

25404

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. SE EVIDENCIA QUESO ALMACENADO EN EL CONGELADOR, LO CUAL NO ES ACORDE LAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO.

25405

Educación

ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita	12 09 2025	Sede educativa / Institución	I. E Club unión Sede C.
Operador del programa	U.T Nutrapae 25	Número de usuarios	276 de 1-24
Tipo de Complemento	Jornada Mañana: X Jornada Tarde: Alternancia: Día de atención:		401

Descripción del menú: Tornillo de huevo - Lenteja Guisada arroz blanco - Pure de papa con guiso - ensalada fresca y jugo de fruta

Observaciones: Alimentos recibidos sin intercambios y/o arrastres: No. Fecha: NA. Autorizado por: NA

CRITERIOS DE EVALUACIÓN Y ACEPTABILIDAD (UNO SOLAMENTE, MARCAR CON UNA X)

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
22	22	100	Bueno

RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	60-74,9% Regular	75-94,9% Bueno	95-100% Excelente

PESO DE MANIPULADORES		
De 1 a 75	1	No. Manipuladores encontradas en las instancias
De 76 a 150	2	
De 151 a 300	3	
De 301 a 500	4 ✓	Para 401 niños y manipuladoras
De 501 a 750	6	
De 751 a 1000	8	
De 1001 a 1200	10	
De 1201 a 1500	12	

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

Página 1 de 2

Powered by CamScanner

25406

Educación Alimentación Escolar	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR		VERSIÓN 001-2021
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO		VIGENTE DESDE 01-2021
11	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú	1	
12	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	1	
13	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	1	
14	Se evidencia la publicación del ciclo de menú en el comedor escolar según lo establecido en los pliegos de condiciones	1	
15	Dentro de la documentación se evidencia protocolo para insectos y roedores	1	Se evidencia Certificacion de fecha enero 7 de 2026. con fecha Vencimiento julio C 2025
16	Los alimentos almacenados se encuentran en condiciones óptimas de calidad e inocuidad	0	No está separado la carne de res o cerdo del pollo en el almacenamiento
17	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de mano factura de manera lineal y continua	0	Se evidencian manipuladoras en el servicio sin tapabocas. 2. Bolsa del hielo dentro del fogón
18	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
19	Las preparaciones cuentan con la temperatura adecuada al momento del servido.	1	Cumple con las temperaturas en el fogón y los alimentos calientes
20	Se lleva a cabo el diligenciamiento del control de temperatura para las preparaciones calientes y frías	0	En la planilla de control de temperatura, no se evidencian los datos del mismo.
21	Se realiza el diligenciamiento diario del formato de descongele (Registrar el peso del día anterior a la visita)	1	
22	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	
23	Las carnes se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	Cumple con las fechas de Vencimiento
24	Los lácteos y/o derivados se encuentran acorde a los estandares de calidad exigidos por las normas vigentes y las condiciones establecidas en los lineamientos	1	
25	Los tubérculos, raíces, plátanos, verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación se encuentran en adecuadas condiciones de calidad y óptimo grado de madurez	1	
26	La pulpa de fruta utilizada en la preparación de los jugos se encuentra en las condiciones de calidad, inocuidad y almacenamiento según los establecido en los lineamientos	1	
27	Los huevos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos	1	

Observaciones generales de la visita:

Observaciones de quien recibe la visita:

FIRMA DE QUIEN REALIZA LA VISITA:	FIRMA DE QUIEN RECIBE LA VISITA:
Nombre: Martha Edith Tejeda S	Nombre: DRISNEY LUCIA HITCHEN
Documento: 37.29.307	Documento: 1100889077 01/4105
Cargo: Nutricionista-Tejeda PAE	Cargo: Manipuladora.

Powered by CamScanner

25407

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:	1 de abril	Hora Inicio:	9:30 AM	Hora Finalización:	1 pm	Operador:	Nohemi ES	Grupo:	I
Institución Educativa:	I E Club unión Sede C					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Martha Edith Rodriguez Sarmiento		

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	13	No. MENÚ ENTREGADO	13	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	X	¿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	Alimentos	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparado en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Tortilla de huevo	52	53	54	50		54	56	54	50	C										
Leguminosas	lentejas guisadas	50	49	50	46		60	50	58	45	C										
Cereales	Arroz blanco	64	60	59	56		90	92	90	85	C										
Tubérculo, raices, plátanos, derivados del cereal	Puré de papa con queso	50	52	50	46		62	63	60	58	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada tricolor	52	55	55	50		67	68	67	65	C.										
Bebida	Jugo de lulo	210	205	210	200		210	215	205	200	C										
Leche y productos lácteos	En el tubérculo	—	—	—	—	—	—	—	—												
Modalidad Preparado en Sitio: Complemento Jornada Mañana / Jornada Tarde																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento de gramaje para los 2 niveles educativos (preescolar y primaria).

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Druney Lucia Esteban	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Edith Rodriguez
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Nutricionista - Equipo técnico del PAE
FIRMA:	Druney Lucia Esteban	FIRMA:	

Powered by CamScanner

25408

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	02	04	2025	LUGAR:	I. E. CLUB UNION SEDE C

REQUERIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL	
	
FICHA TECNICA I.E. CLUB UNIÓN SEDE C	FICHA TECNICA
	
PUBLICACIÓN DE LA ESTRATEGIA EAN	ENSALADA DEL DIA

25409

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

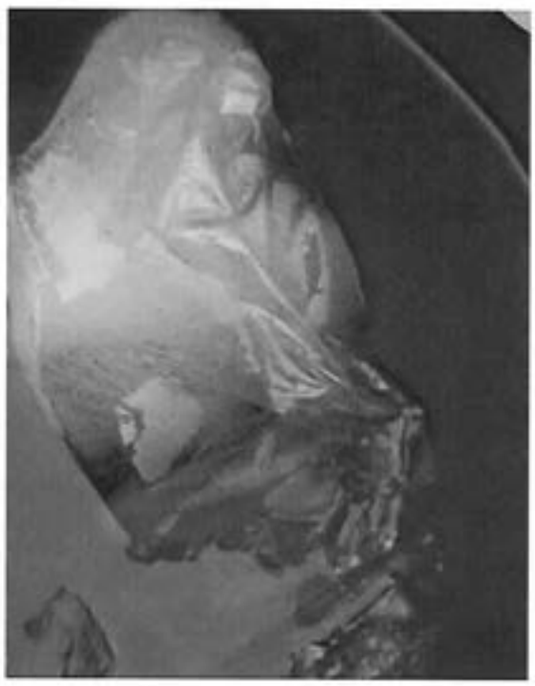
	
SERVIDO DEL JUGO	PREPARACIÓN DEL HUEVO
	
ALMACENAMIENTO EN REFRIGERACIÓN	ALAMECENAMIENTO DE LA PULPA

25910

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

	
ALMACENAMIENTO DEL TOMATE	ALAMECNAMIENTO DEL PEPINO
	
, MENU DEL DIA , PREESCOLAR Y PRIMARIA	, DISPONIBILIDAD DE AGUA PARA LOS BENEFICIARIOS

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

	
TOMA DE TEMEPRATURA DEL PURE DE PAPA	BOLSA DE HIELO DENTRO DEL JUGO
	
MANIPULADORA SCON EL TAPABACOS MAL PUESTO	ALMACENAMIENTO DE LAS CARES (ROJAS Y BLANACA)

25412

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

	
TOMA DE TEMPERATUTA DEL ARROZ	VERIFICACIÓN DE LA CANTIDAD DE JUGO SERVIDO
	
COMEDOR ESCOLAR	COMEDOR ESCOLAR

25413

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	04-04-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:00 pm
Institución Educativa/Sede	GUSTAVO COTE URIBE					Hora de Terminación:	1:30 pm
Dirección:	Calle 5 Nº 15BN - 23 Barrio María Paz						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 7:00 am a 10:00 am - 12:30 pm a 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	257	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	X	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Sulay Fernandez			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Carlos A. Restrepo	
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento		X	

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Almacenamiento temporal de los complementos de RI, cumple con espacio	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Lugar de almacenamiento temporal de los RI impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades y 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.	Pisos, paredes y techo del area de almacenamiento estan construidos con materia de fácil L y D.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarias son compartidas	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Iluminacion y ventilacion son adecuadas.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Insumos de aseo alejados de los alimentos	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe un espacio Fisico exclusivo para el deposito temporal de los 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 de los complementos de RI se realiza en canastillas
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area de almacenamiento temporal de los RI se encuentra limpia.
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 de RI con fechas de vencimiento vigentes.
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Alimentos empacados y rotulados cumplen con lo NSV

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas. (donde aplique).	1	1 mesa y 2 butacas
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	2 kits

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y 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	2 aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y 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 %

25415

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 publicado la Ficha Técnica de Información del PAE
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Conformación del CAE 10-03-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia la publicación de la estrategia 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	Avena UHT Mr Quick L:2511518 V: 12-05-25
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta de Chips de chocolate L:22032025 V: 21-04-2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Dulce de guayaba San Valentín L: 703 V: 10-10-2025
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	N.A	
6.5	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	Se verificó el cumplimiento del menú # 15
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicación
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador realizo entrega de todos los componentes menús
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verifico el cumplimiento del gramaje de los 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.	N.O	
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	

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita técnica de supervisión en esta institución educativa en la modalidad de RT, se verificó la entrega de 257 complementos de RT, los complementos JM-TT fueron entregados de 8:00 am a 1:30 pm porque no hubo clases en la IE porque los profesores se encontraban en una jornada pedagógica. Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 15 semana 12 del 31 de marzo al 04 de abril de 2025

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Sulay Katime Fernández
IDENTIFICACIÓN	91.298.384	IDENTIFICACIÓN	63556555
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	
FIRMA	Carlos A Restrepo	FIRMA	Sulay Fernández
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25417

Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	04-04-25	Hora Inicio:	8:00 pm	Hora Finalización:	1:30 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	Gustavo Cote Uribe			Operador:	UT NUTRIDHE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	15	MENÚ ENTREGADO Nº:	15	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? SI / NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena HUT	221.3	220.3	207.0	200ml	C	218.8	205.2	214.9	200ml	C	218.2	220.8	221.2	200ml	C					
Derivado de cereal	Galleta de chips de chocolate	45.1	44.3	42.1	40gr	C	46.2	44.1	42.3	40gr	C	49.2	47.4	48.1	80gr	C					
Fruta																					
Dulce y/o postre	Bocadillo de Guayaba	16.5	17.0	16.2	15gr	C	16.9	15.8	16.3	12gr	C	17.1	16.8	16.3	15gr	C					
CUMPLE						3					3					3					
NO CUMPLE						0					0					0					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del menú #15 de todos los componentes que lo conforman

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Sulay Fernández.	Realizada por:	Carlos Alberto Realpe Parra
Cargo:	manipuladora.	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Sulay Fernández	Firma:	Carlos A. Realpe S
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

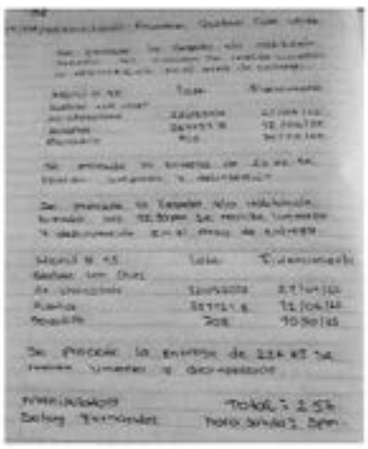
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: GUSTAVO COTE URIBE SEDE PRINCIPAL

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: GUSTAVO COTE URIBE

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

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

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

25420

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.	Puertas.
	
Ventanas.	

25421

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:	Nutripae 2025		No. Contrato:	276	Fecha Visita:	4/4/2025	
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede:	Las Americas Nivel 2				Hora de Terminación:	1:00 Pm	
Dirección:	Calle 33 #36-16 Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa:	10:45 am 12:00 m						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	177	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 Milena S		Nombre del supervisor - Equipo PAE:	Gion64 Rios M			
Cargo:	Lider Manipuladora			Apoyo Tecnico			

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No presenta Riesgo de contaminacion	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	No presentan suciedad, Formacion De Hongos	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.	Son Faeil limpieza en loza Ceramica en buen estado	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Existe Tanque de agua con capacidad 1000 Hs Para un dia de Preparacion	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	cumple con el espacio minimo Para almacenamiento	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	cuenta con area exclusiva para Limpieza y Desinfeccion	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.	La puerta principal presenta malla anti insecto en buen estado.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	compartido con los estudiantes	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	cumple con la Iluminacion y Ventilacion.	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	se evidencian Traperos, escobas Baldes en la cocina Preparacion	NC
...	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en	existe area Para R.S.	C

Powered by CamScanner

25422

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia Ordenadamente En Pilas y estanterias
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	Los productos no presentan Ningun tipo de contaminacion
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Se evidencia actualizado el Kardex
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	17/01/2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	3° en Refrigeracion -7 en congelacion
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	-7 en congelacion
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	No se presenta contaminacion cruzada
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	2 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			
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	Cumplen con la correcta Dotacion
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Cumplen con las BPM
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	3 Hojas de vida
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	20 Años 15 Años Experiencia en 10 Años Manipulacion Alimentos
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	3 Manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia Publicacion
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Solo Personal Manipulador
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	cuenta con PSB y su Probacion
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	cuenta con PLD y su 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 preparada en sitio - PS.	1	El operador da cumplimiento Entrega Insumos Mes. Abril
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.	1	Se evidencia L y D
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 encuentra Publicados lavado de manos y BPM
		1	
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas	1	correcta BPM manipulacion

Powered by CamScanner

25423

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 Tanque 27/01/2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Agua Potable AMB
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	Agua Hervida
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	Todos los componentes Presentes en el botiquín
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	3 Recipientes Identificados y clasificados
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	cuenta con PRS y sus Registros
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Se aplica separación en sitio
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	Se evidencia documento Descomide.
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	cumple libres de Plagas Heces, Animales.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	cuenta con PCP y sus Registros
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	se evidencia puerta Principal con Mallas en buen estado
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	100%
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	se evidencia FTI PAE y sus canales 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 requerirse).	1	5 marzo 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	cumple con la Publicación
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	FV = 24/04/2025 Lote: 1250325
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas	1	correcta maduración

Powered by CamScanner

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).	NA	Menu # 15.
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	Toda la materia Prima es Verificada en Bodega Operador
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	• Carne De Res. • Ensalada • Arepa de queso.
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Cuando se requiere el operador Da cumplimiento ala Reposición

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	se evidencia cumplimiento L4D BPM
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	cumplen con L4D
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	Antes de su utilización cumplieno Normatividad
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	se evidencia utilizacion Pinzas Cucharas.
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	se toman temperaturas antes Del servido

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se da cumplimiento ciclo De Menús
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se encuentra Publicado Ciclos Menu
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	Se evidencia estandarizacion Menaje
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se cumplen en la Totalidad Gramajes
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	El Operador Da cumplimiento Menu # 15
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Jarra Agua Hervida y Vasos

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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	Botiquin Completos con todos los Componentes
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Vence enero 2025 :

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL 2

Powered by CamScanner

25425

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuar con el Orden, Aseo, limpieza, Desinfección en la cocina y comedor escolar
* Continuar con las BPM en los alimentos

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Giovby Rios Moreno	NOMBRE	Sandra M. Salamanca.
IDENTIFICACIÓN	91276393	IDENTIFICACIÓN	1098627411. Bmanga.
CARGO	Apoyo Tecnico SEB PAE	CARGO	Manipuladora. Alimentos
FIRMA	Giovby Rios Moreno	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	

Powered by CamScanner

25426

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:	4/4/2025	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	1:00 pm	Operador:	Nutripae 2025	Grupo:	1
Institución Educativa:	IE las Americas					Supervisor Equipo Técnico - PAE:		No. de Comensales:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	15	No. MENÚ ENTREGADO	15	¿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 en cuadros	44,0	49,6	53,6	40gr	C	52,7	59,4	66,2	45g	C										
Leguminosas	Frijol Guisado	50,1	56,4	61,3	45gr	C	56,2	60,9	67,2	45g	C										
Cereales	Arroz Blanco	69,3	73,4	76,2	55gr	C	95,5	101,3	105,4	85gr	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Arepa de maíz Blanco	44,3	44,0	40,6	40gr	C	49,2	49,1	50,5	50gr	C										
Ensalada o verdura cruda	Tomate y Pepino	56,3	60,7	71,4	50gr	C	66,8	86,3	79,3	65gr	C										
Bebida	Limonada	228,9	234,3	224,1	200ml	C	254,0	224,1	228,9	200	C										
Leche y productos lácteos	En la arepa																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE las americas Nivel 2. Se da cumplimiento Gramaje Menu #15 ✓

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Sandra M. Salamanca. Rojas.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Gianby Rios Moreno
CARGO:	Manipuladora Alimentos.	CARGO:	Apoyo Tecnico SEB PAE
FIRMA:		FIRMA:	Gianby Rios Moreno

Powered by CamScanner

25427

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

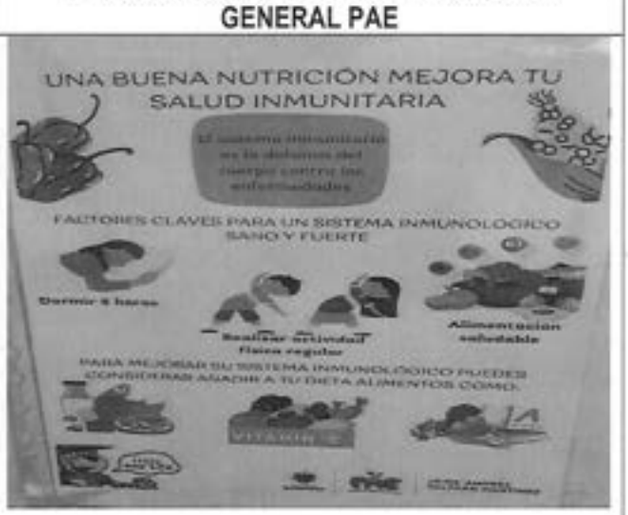
INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 2	INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 2
	
INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 2	INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 2
	
INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 2	INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 2

25428

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

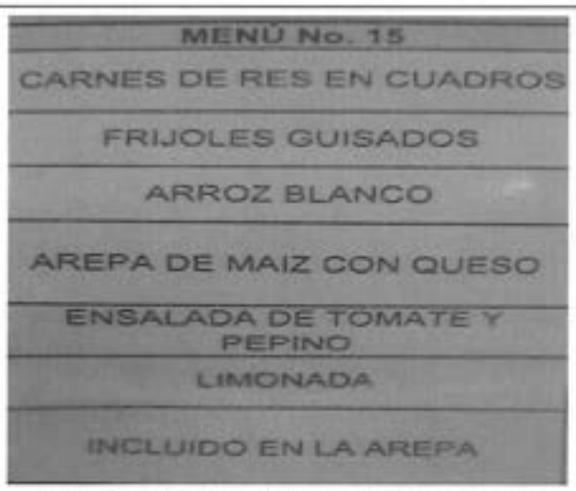
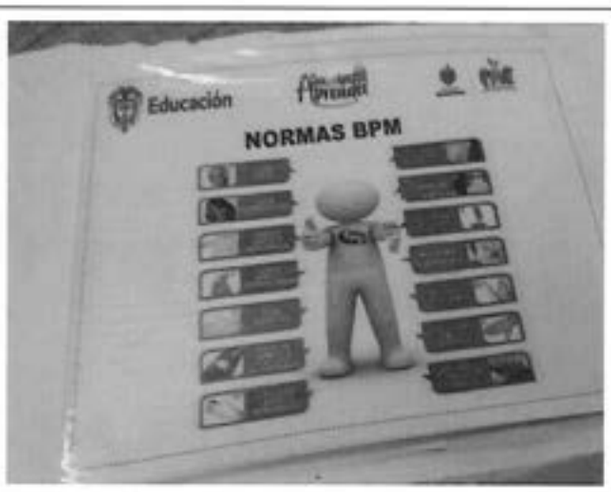
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE	**IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE**
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE	**IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE**

25929

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

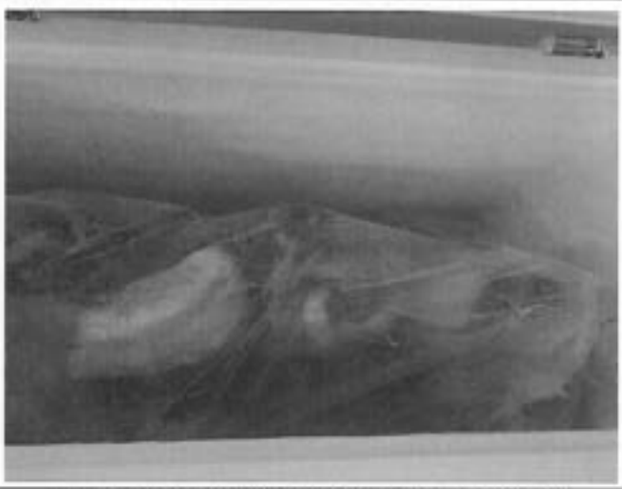
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 NFORMACION GENERAL PAE

25430

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

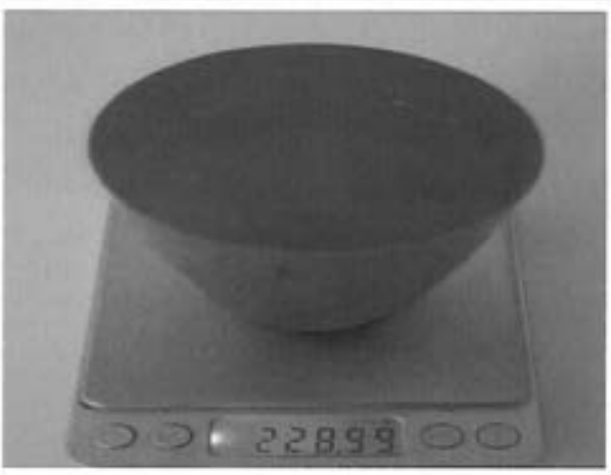
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 PERSONAL MANIPULADOR	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 PERSONAL MANIPULADOR
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 PERSONAL MANIPULADOR	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 PERSONAL MANIPULADOR
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 SISTEMAS DE REFRIGUERACION	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 SISTEMAS DE CONGELACION PROTEINA

25431

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

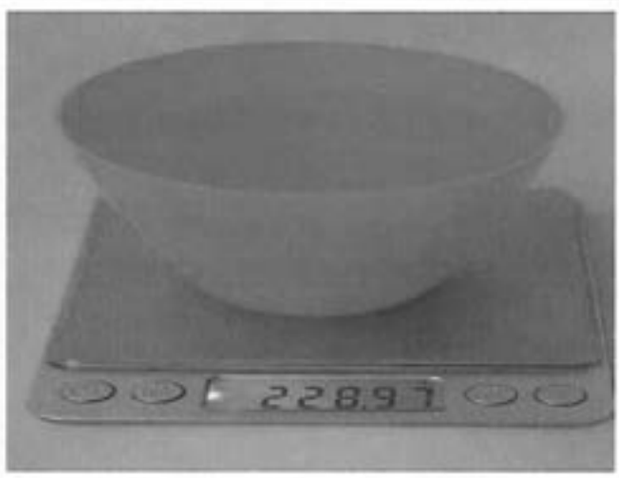
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 EXTINTOR	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 BOTIQUIN
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 PERSONAL EXTINTOR	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 LIMONADA
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 AREA ALMACENAMIENTO VIVERES	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 LIMONADA

25432

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 LIMONADA	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 LIMONADA
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 LIMONADA	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 LIMONADA
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 LIMONADA	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 LIMONADA

25433

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

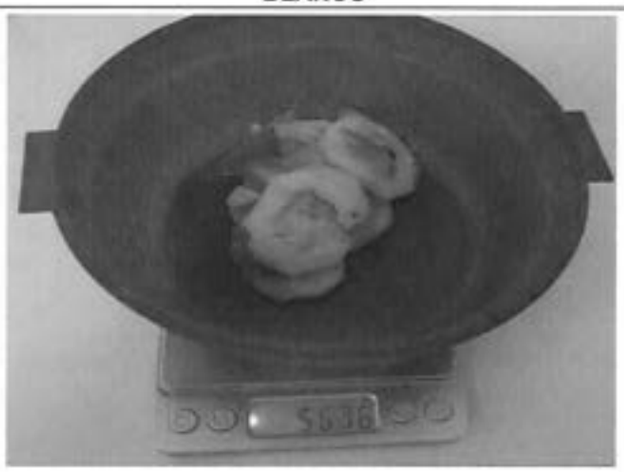
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 LIMONADA	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ARROZ BLANCO
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 LIMONADA	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ARROZ BLANCO
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ARROZ BLANCO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ARROZ BLANCO

25434

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)				LUGAR:	
	4	04	2025		Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ARROZ BLANCO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ARROZ BLANCO
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ARROZ BLANCO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ARROZ BLANCO
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ARROZ BLANCO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO

25435

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO

25436

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)				LUGAR:	
	4	04	2025		Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

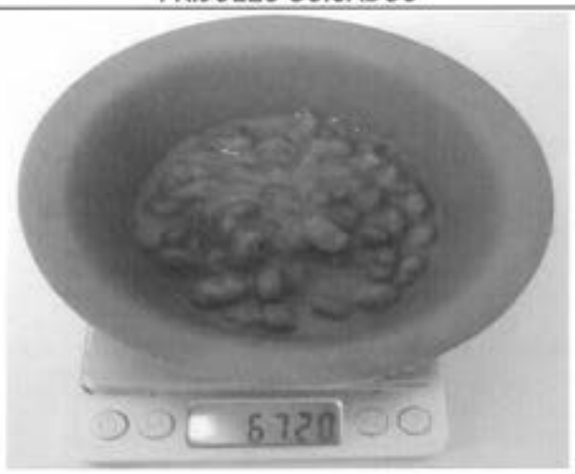
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 ENSALADA DE TOMATE Y PEPINO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 FRIJOLES GUISADOS
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 FRIJOLES GUISADOS	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 FRIJOLES GUISADOS
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 FRIJOLES GUISADOS	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 FRIJOLES GUISADOS

25437

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

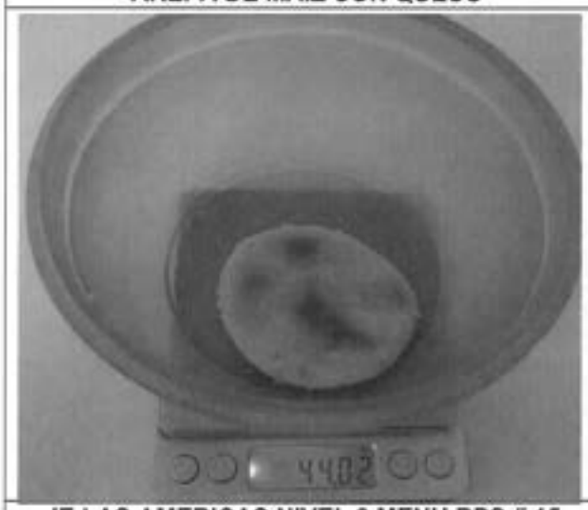
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 FRIJOLES GUISADOS	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 FRIJOLES GUISADOS
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 FRIJOLES GUISADOS	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 FRIJOLES GUISADOS
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 FRIJOLES GUISADOS	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 AREPA DE MAIZ CON QUESO

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 AREPA DE MAIZ CON QUESO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 AREPA DE MAIZ CON QUESO
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 AREPA DE MAIZ CON QUESO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 AREPA DE MAIZ CON QUESO
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 AREPA DE MAIZ CON QUESO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 AREPA DE MAIZ CON QUESO

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

IE LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 AREPA DE MAIZ CON QUESO	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 CARNE DE RES EN CUADROS
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 CARNE DE RES EN CUADROS	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 CARNE DE RES EN CUADROS
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 CARNE DE RES EN CUADROS	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 CARNE DE RES EN CUADROS

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 CARNE DE RES EN CUADROS	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 CARNE DE RES EN CUADROS
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 CARNE DE RES EN CUADROS	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 CARNE DE RES EN CUADROS
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 MENU RPS # 15 CARNE DE RES EN CUADROS	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 RPS BENEFICIARIOS CONSUMIENDO MENU # 15

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

IE LAS AMERICAS NIVEL 2 RPS BENEFICIARIOS CONSUMIENDO MENU # 15	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 RPS BENEFICIARIOS CONSUMIENDO MENU # 15
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 RPS BENEFICIARIOS CONSUMIENDO MENU # 15	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 RPS BENEFICIARIOS CONSUMIENDO MENU # 15
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 2 RPS BENEFICIARIOS CONSUMIENDO MENU # 15	IE LAS AMERICAS NIVEL 2 RPS BENEFICIARIOS CONSUMIENDO MENU # 15

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 LAS AMERICAS NIVEL 2

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 2

IE LAS AMERICAS NIVEL 2 RPS MENU # 15 ENTREGADO EL DIA 4-04-2025



IE LAS AMERICAS NIVEL 2 RPS MENU # 15 ENTREGADO EL DIA 4-04-2025

25443

Educación Aprender

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

Versión: 002 -2025

Operador:	OT Nutripae		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	040425
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	10:30 AM
Institución Educativa/Sede	Gustavo Cote Uribe.					Hora de Terminación:	2:30 P.M.
Dirección:	Cra 5 Nº Nº 15 D 23 Barrio María Paz N						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 A.M A 1:30 A.M.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	525	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	Tatiana Saavedra		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.			
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	—	Calificacion —
	NO	X					
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	61	**PORCENTAJE TOTAL**	100	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	EXC.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 95,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Comedor Escolar 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 en cemento con pintura aceite	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 de área de cocina y bodega construidas con losas facil 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.	Tanque de uso compartido y Recipientes plasticos con tapa Almacena agua	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Area de almacenamiento cumple con espacio minimo y conserva los Alimentos	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Area exclusiva y suficiente para Lyd de menaje.	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 aberturas con mallas antinsectas evitan ingreso de plag	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones Sanitarias de uso compartido estudiant	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	lamparas protegidas de area comedor solo funciona 1 de 4	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.	Espacio asignado parte exterior de area de cocina.	C

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

254414

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se almacena en canastillas plásticas.
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Comercializadora Onion Enero 8 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	Nevera 1: 5 °C.
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	congelador 1: -18°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	Se evidencian 3 Kits.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION 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	Personal manipulador tiene 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 adecuado.
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.
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 acreditación de experiencia y certificados Médicos y de BPM.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencian 6
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	No se observa personal ajeno.

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

IV PLAN DE SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCION			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Se cuenta con PSB.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	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	
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	

25415

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 evidencian 2 recipientes con tapa para Almacenamiento de Agua
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	Soporte de AMB. de Febrero 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).	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	Se evidencian 3 recipientes con sus respectivas bolsas.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de 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	10	PUNTAJE OBTENIDO	10
PORCENTAJE	100%		
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS 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	Se evidencia Acta con fecha 101031 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 de Res Cadera Marca: La camicería L: 12503 03 FV: 02-04-2026
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	

25446

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	Queso Marca Quintaloc L008 4BP FV: 30-04-25
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 verificó toma de contramuestras. Menú # 15
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	Proceso de preparación de los alimentos en óptimas condiciones de higiene
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se entregó menú # 15
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 verificó cumplimiento de gramaje.
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	
9.6	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

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	Botiquín completo
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Vigencia Agosto 2025

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

25447

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	No se observa personal transportador durante visita.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de última 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	—	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	Se evidencian planillas registradas.
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 socializó visito Técnico de seguimiento a entrega de RPS Almuerzo menú 15 con personal manipulador de Alimentos. Se realizó preparación y entrega en condiciones optimas de higiene.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

No hay observaciones

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Olarte.	NOMBRE	Tatiana Saavedra
IDENTIFICACIÓN	37721114.	IDENTIFICACIÓN	1098745631
CARGO	Apoyo Tecnico PAE	CARGO	manipuladoras
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Tatiana Saavedra
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISION PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25448

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:	04-04-2025	Hora Inicio:	10:30 A.M.	Hora Finalización:	2:30 pm	Operador:	OT NUTRIPAE 2025	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	GOSTAVO COTE URIBE					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Mabel Rocio Olarte				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	15	No. MENÚ ENTREGADO	15	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X	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)	Carnes de Res en cuadros						85	80	75.4	45	C	78.7	68.9	90.2	50	C	84.7	83.9	85.2	60	C
Leguminosas	Frijoles guisados						106.1	103.1	100.4	45	C	110	100.4	95.6	75	C	136.4	143.1	128.7	120	C
Cereales	Arroz Blanco						102.8	88	100	50	C	120	110.4	135.5	80	C	129.2	135.1	112.5	80	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Arepa de maiz con queso						90.4	95.	84.8	80	C	114.9	104.5	96.7	95	C	131.8	133.9	145.3	125	C
Ensalada o verdura caliente	Ensalada de tomate y pepino						99.8	73	79.4	65	C	106.3	89	110.4	70	C	130.1	123.5	100.3	90	C
Bebida	Limonada.						244.	235.2	238.3	200	C	291.8	236.4	340	300	C	227.4	229.	233.4	200	C
Leche y productos lácteos	Queso como ingrediente Arepa						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
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 verificó cumplimiento de gramaje menú # 15, El queso se agregó a la prepación de Arepa.

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

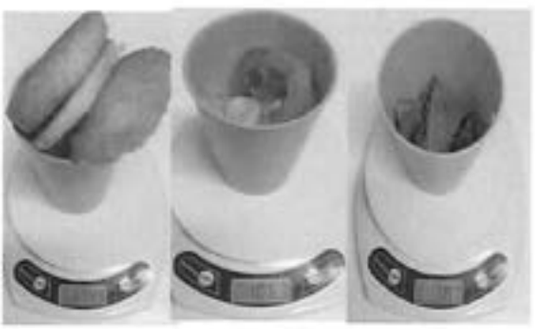
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Tatiana Saavedra	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Mabel Rocio Olarte.
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Apoyo Técnico PAE - SEB.
FIRMA:	Tatiana Saavedra	FIRMA:	Mabel Rocio Olarte.

25449

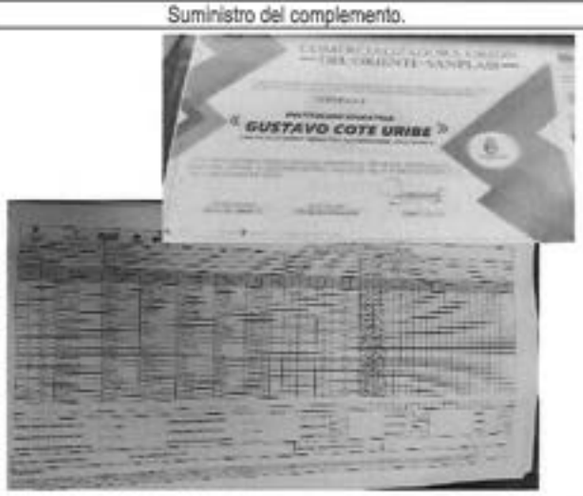
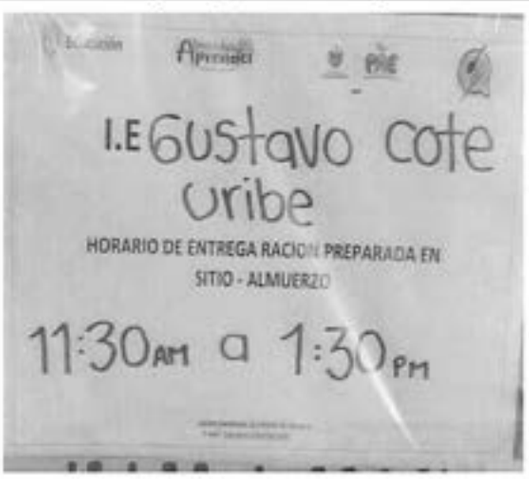
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: GUSTAVO COTE URIBE

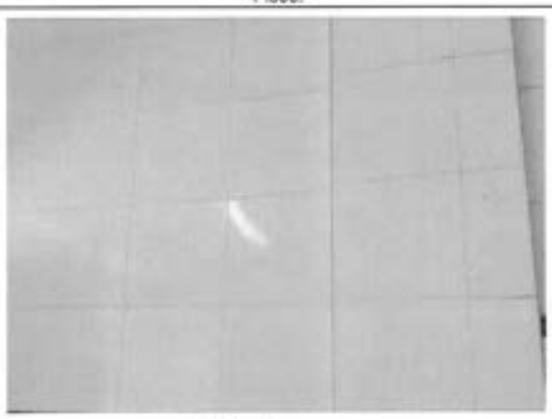
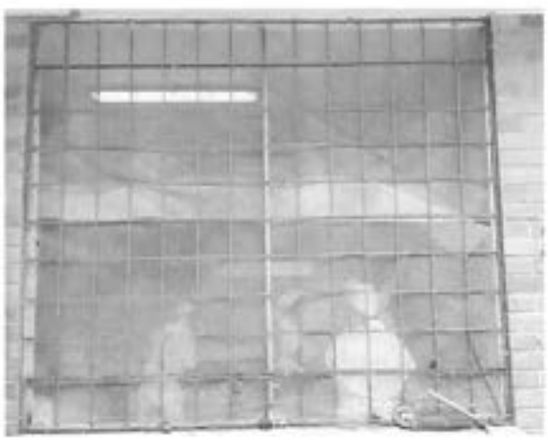
FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Gustavo Cote Uribe

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

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

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento.</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Verificación documental.</td><td>Seguridad y Salud en el trabajo</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Gestión social.</td><td>Horario publicado.</td></tr>
</table>

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes. área cocina	Paredes área Comedor Escolar
	
Puertas.	Ventanas.

25452

Educación Alcaldía de Bucaramanga PAE

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

Versión: 003 2025

Operador	NutriPoe 2025	No. Contrato	276		Fecha Visita	4/4/2025	
Grupo	1	Area Urbana	X	Area Rural		Hora Inicio	12:30 Pm
Institución Educativa/Sede	IE Las Americas Nivel 1					Hora de Terminación	3:00 Pm
Dirección	Calle 33 # 36-16 Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	1:00 Pm 3:00 Pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE	355	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	Solbey Peñaranda	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE			Giorgy 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	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Exelente	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente				

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumple con el espacio Minimo	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 lluvias, humedad, 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 se Presentan Fallas, techos Paredes, Pisos, Sifones	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.	Baños Compartidos con los Estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - SI Aplica.	Cumple con Iluminación, Ventilacion	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	se encuentran 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.	Espacio Temporal de R,S	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	Ordenadamente en canastillas con balsa y base en el piso
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Se encuentra limpia y cumple con la garantia RI
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	se encuentran en buenas condiciones y no Presenta Riesgo de contaminación
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	cumplen con Rotulados 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, 2 sillas
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bota, 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 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	2 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	5 años experiencia en 4 años BPM en los Alimentos
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	2 Manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia Publicacion

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	cumplen con el PSB.
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 Programa y sus Registros.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 Aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	el operador da cumplimiento Mes Abril
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	Pisos, Paredes, Ventanas limpias
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	se encuentran Publicados
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 encuentran Publicados

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	3 recipientes con tapa y bolsa, y se Promueve el Reciclaje
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 RS y 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 evidencia Contaminaciones por plagas, Heces
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 el PCP y sus Registros

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

Powered by CamScanner

25454

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 encuentra Publicada y Sus canales 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	5 Marzo 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	se encuentra Publicada EAN
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV = 12/06/2025 Avena Lote = 251151B MR QUICK
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 = 21/04/2025 ChiPS chocolate Lote = 22/03/2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	FV 10/10/2025 Bocadillo Guayaba Lote 703
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	Menu # 15
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Se verifican 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 requiere el operador cumple con la Reposición
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 de ciclo de Menus
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	se encuentra Publicado ciclo menus
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Todos los componentes Presentes En el Menu # 15
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	En la Totalidad de los componentes
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 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 documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NA	
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

25455

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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	Existe documento entrega RI Actualizado.
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Cuentan con documento 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	se evidencia Bitacora Actualizada y Foliada

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuar con el aseo, limpieza, Desinfección area entrega RI
* Continuar cumpliendo con las BPM en los alimentos.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gionoy Rios M	NOMBRE	Solbey M. Peñaranda B.
IDENTIFICACIÓN	91270343	IDENTIFICACIÓN	1.098.752.999
CARGO	Apoyo Tecnico SEBPAE	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA	Gionoy Rios M	FIRMA	Solbey Peñaranda B.
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

254SC

Educación | Alimentos Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	4/4/2025	Hora Inicio:	12:30 pm	Hora Finalización:	3:00 Pm	Grupo:	1
Institución Educativa	IE Americas	Operador:	Nutripoe 2025			No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	15	MENÚ ENTREGADO Nº:	15	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? SI NO

Componente	Alimento	PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
		MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena MR Quick	211.0	211.8	208.8	200	C	208.2	206.8	219.1	200m	C										
Derivado de cereal	Galleta Chip de chocolate	66.3	66.0	64.4	60gr	C	67.2	64.6	64.9	60gr	C										
Fruta	—																				
Dulce y/o postre	Bocadillo	17.6	18.7	15.4	15g	C	16.6	17.9	17.5	15gr	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Las Americas Nivel 1 RI Se da cumplimiento Gramaje Menu #15

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Solbey M. Peñaranda B.	Realizada por:	Giangy Rios Moreno
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB PAE
Firma:	SolbeyPeñarandaB.	Firma:	Giangy Rios. M
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

25457

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 LAS AMERICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 1

INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 1	INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 1
	
INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 1	INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 1
	
INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 1	INSTALACIONES IE LAS AMERICAS NIVEL 1

25458

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 LAS AMERICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 1

IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE

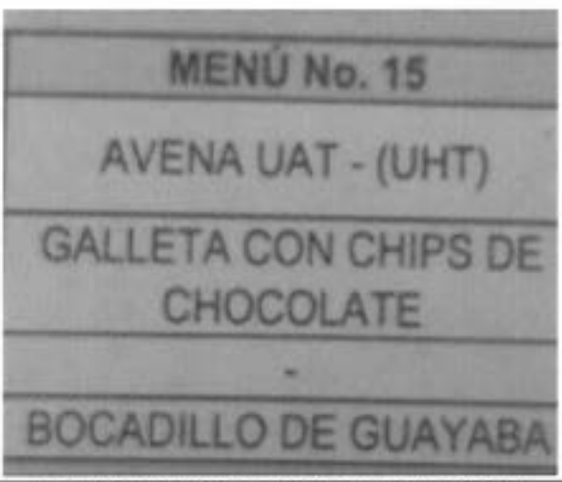
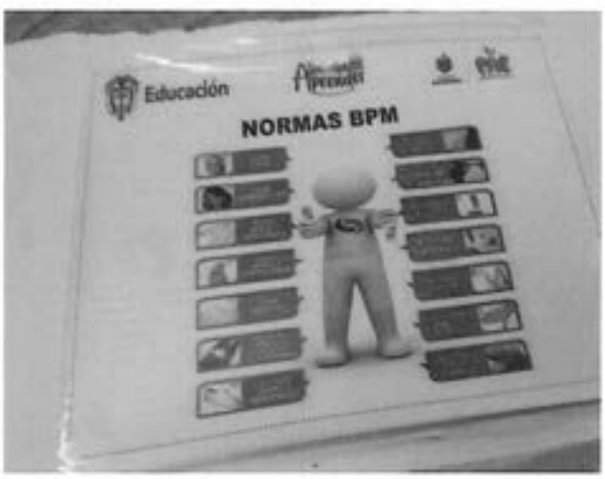
25459

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 LAS AMERICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 1

IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 NFORMACION GENERAL PAE

25460

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 LAS AMERICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 1

IE LAS AMERICAS NIVEL 1 PERSONAL MANIPULADOR	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 PERSONAL MANIPULADOR
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 PERSONAL MANIPULADOR	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 PERSONAL MANIPULADOR
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 AVENA UHT	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 AVENA UHT

25461

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 LAS AMERICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 1

IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 AVENA UHT	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 AVENA UHT
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 AVENA UHT	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 AVENA UHT
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 AVENA UHT	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 AVENA UHT

25462

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 LAS AMERICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 1

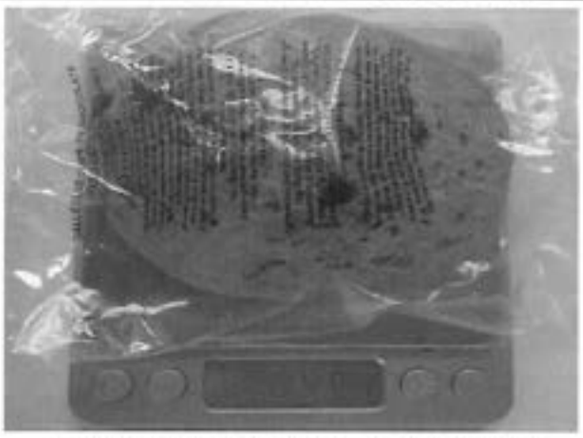
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE

25463

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 LAS AMERICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 1

IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 BOCADILLO DE GUAYABA	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 BOCADILLO DE GUAYABA
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 BOCADILLO DE GUAYABA	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 BOCADILLO DE GUAYABA

25464

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 LAS AMERICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 1

IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 BOCADILLO DE GUAYABA	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 BOCADILLO DE GUAYABA
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 BOCADILLO DE GUAYABA	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 BOCADILLO DE GUAYABA
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 BOCADILLO DE GUAYABA	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 MENU RI # 15 BOCADILLO DE GUAYABA

25465

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 LAS AMERICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 1

IE LAS AMERICAS NIVEL 1 ENTREGA RI MENU # 15	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 ENTREGA RI MENU # 15
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 ENTREGA RI MENU # 15	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 ENTREGA RI MENU # 15
	
IE LAS AMERICAS NIVEL 1 ENTREGA RI MENU # 15	IE LAS AMERICAS NIVEL 1 ENTREGA RI MENU # 15

25466

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 LAS AMERICAS NIVEL 1

FECHA: (dd-mm-aaaa)	4	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE LAS AMERICAS NIVEL 1

IE LAS AMERICAS NIVEL 1 ENTREGA RI MENU # 15 4-04-2025



IE LAS AMERICAS NIVEL 1 ENTREGA RI MENU # 15 4-04-2025

25967

Educación Aprender GAC

	04-04-125		I E Goicio Hermanos		
	U T Nutrapoe			236-2020	
	Pina uht - Galleta con Chispa de chocolate - bocadillo de guayaba (Perú Numero 15)				
	NA		NA		NA

	17		17	100%		Excelente			Jornada tarde para 606 complementos

1	El menu a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial	1	
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad	1	
3	La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1	Jornada de la tarde 606
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial	1	
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	1	
7	En caso de presentarse intercambios y/o sustituciones, estas se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA.	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y aspecto atractivo para su consumo	1	
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
12	Las aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	NA	
15	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicios de la leche y productos lácteos	1	No se evidencian desperdicios.
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	1	
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	1	
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	NA	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	1	
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	

No se evidencian hallazgos durante el desarrollo de la visita.

Maritza Estupiñan Enriquez	Karen Dayhana Chavela Forero
1.053.330.3	1098
ATS y/o supervisor	manipuladora

Powered by CamScanner

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	4-04-25	Hora Inicio:	12:30pm	Hora Finalización:	2:00 PM.	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. García Hurtos			Operador:	UT Nutripoe 25	No. de Contrato:	276 del 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	15	MENÚ ENTREGADO Nº:	15	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)		
Lácteo	Avena UHT.	219	211	216	200	C.	209	213	212.	200	C										
Derivado de cereal	Galleta con chips de Chocolate.	53	49	46	40	C	68	68	62.	60	C.										
Fruta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—.											
Dulce y/o postre	bocadillo de guayaba	17	17	17	15	C	17	17	17	15	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: los productos Verificados cumplen con el gramaje establecidos para los niveles educativos

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Karen Dayhana Chilata Forero	Realizado por:	Martha Adelith Rodriguez S
Cargo:	manipuladora	Cargo:	NTD. Equipo técnico. Supervisor
Firma:	Karen C.	Firma:	
Atendido por:	Floride Martinez Ramirez	Realizado por:	
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

25469

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

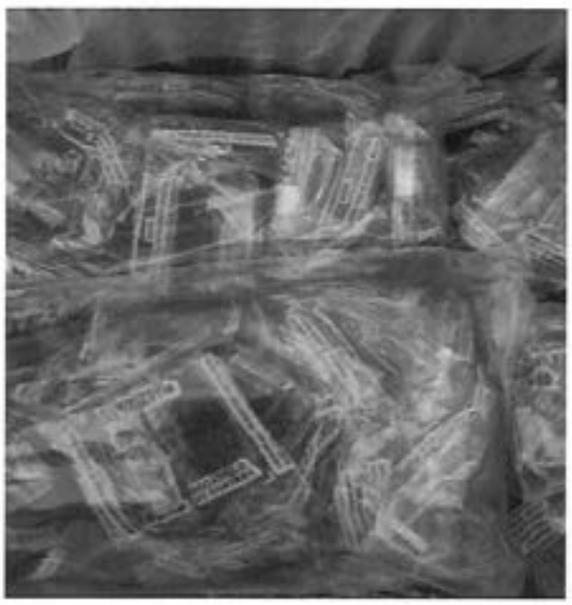
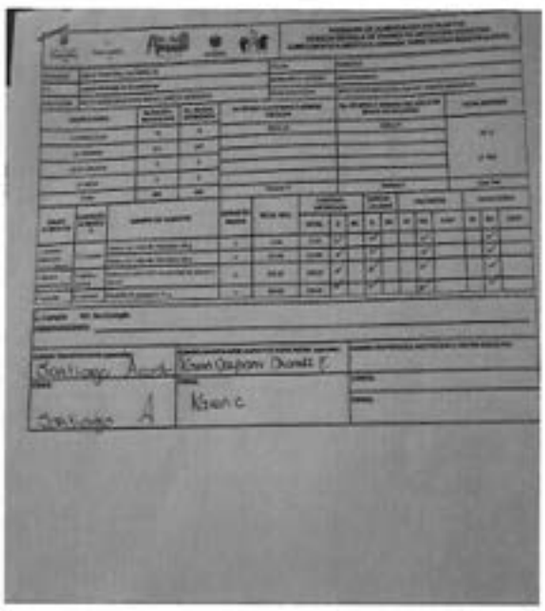
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	04	04	2025	LUGAR:	I. E. INSTITUTO TECNICO RAFAEL GARCIA HERREROS

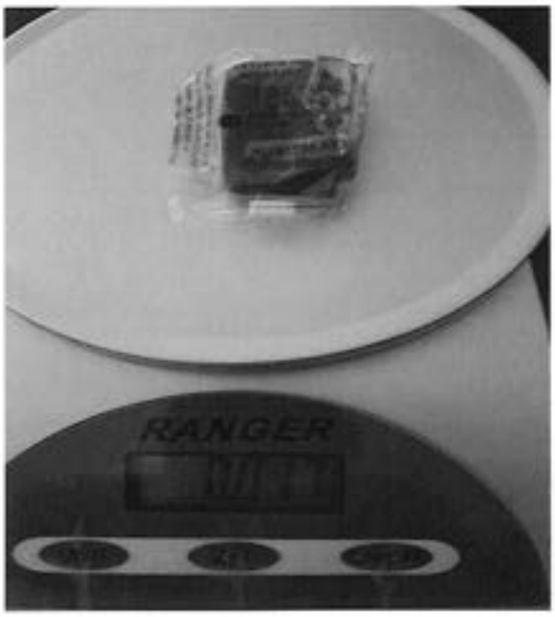
REQUERIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL	
	
COLEGIO INSTITUTO TECNICO RAFAEL GARCIA HERREROS	FICHA TECNICA , CICLOS DE MENUS Y ESTRATEGIA EAN
	
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS ENCARGADAS DE LA DISTRIBUCIÓN DEL COMPLEMENTO	BEBIDA LACTE DEL MENÚ (AVENA)

25470

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

	
DULCE DE GUAYABA	REMISION DEL COMPLEMENTO JORNADA DE LA TARDE
	
VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE LA AVENA	VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE LA GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE

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 DELGRAMAJE DEL DULCE DE GUAYABA	AVENA UHT , GALLETA CON CHIPS DE CHOCOLATE Y BOCADILLO DE GAUAYABA , CORRESPONDIENTE AL MENÚ 15
	
. DISTRIBUCIÓN DEL COMPLEMENTO	. DISTRIBUCIÓN DEL COMPLEMENTO

25472

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 002-2025

Operador:	Nutripae 2025		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	7/04/2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	Francisco De Paula Santander					Hora de Terminación:	1:15 pm
Dirección:	Calle 26 # 10-12 Barrio la Feria Sede B						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am 12:15 m Sede B						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	220	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	Ruby Jerez		Nombre del supervisor - Equipo PAE		Gion64 Rios M Apoyo Tecnico		
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	62	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	62	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	excelente	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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.	No Presenta Riesgos de Contaminación Heces, Basuras, Animales	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	No Presentan Condensación libre de suciedad, hongos, goteos	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.	Construidas en material de Facil 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.	2 Tanques de 200 Hs	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Cumple con el espacio Minimo	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Area cocina para lavado y Desinfección Menajes	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.	Puerta Principal no presenta Reja, Mallas	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.	Cumple con iluminacion y se encuentran Protejidas	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area lejos 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 area para deposito Temporal con tapas, bolsas Demarcado	C

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

Powered by CamScanner

25473

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 Ordenadamente en Pilas
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	Todos los Productos se encuentran dentro de su vida útil no presenta contaminación
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Se evidencia documento actualizado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	14 Enero 2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	3°C en Refrigeración
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	-7 en congelacion
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	No Presenta contaminacion
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	2 Kits
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	Cumplen con la correcta Dotación y normatividad
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
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	3 Hojas de vida
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	10 años 6 años experiencia en 3 años 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
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Solo Personal Manipulador
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	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	Cuenta con Aprobacion PSB
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencian Registros y Hojas de seguridad PLD
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	Se evidencia documento Entrega Mes Abril
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.	1	Se encuentran limpios, Pisos, Paredes,
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia Publicacion
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 Publicacion

Powered by CamScanner

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Tanque de Agua lavado para la IE
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Agua potable AMB
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	Hielo Agua Hervida y congelada
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Jarra agua hervida Refrigerada
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	3 Recipientes Identificados, con bolsas, tapas
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	cuenta con el PGRS y sus registros
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 separacion en sitio
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	se evidencia documento Actualizado
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	No se evidencia contaminacion Heces, Animales, Plagas
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Fumigacion 14 Enero 2025
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	se encuentran en buen Estado
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19
PORCENTAJE	100%		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al 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 requerirse).	1	Se realizo el 4-03-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia Publicacion
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	FV 7/02/2026 Lote LB0225038
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Correctas 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	Correctas condiciones de calidad

Powered by CamScanner

25475

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	TV = 03/03/2026 Lote = 04/03/25-1456
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 Verificadas Bodega Operador
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	• Pollo • Ensalada • Jugo Hoy 7-04-2025
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Cuando se requiere el operador Realiza Reposiciones

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	Se evidencia BPM durante Preparación Alimentos
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	Limpieza, Desinfección se Realiza durante y al Final
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	Antes de su Preparación con NaClO
7.4	El servido de los alimentos se hace con utensilios (pinzas, cucharas, etc.) según sea el tipo de alimento y se evita el contacto directo del alimento con las manos.	1	Se evidencia servido con Pinzas, cucharas.
7.5	Las preparaciones cuentan con temperatura adecuada al momento del servido y se lleva control de temperaturas para las preparaciones calientes (mayor 60°C) y frías (menor a 15°C).	1	cumplen con las Temperaturas calientes y Frias

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	cuenta con equipos en Buen estado
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 registro Actualizado. se requirio Servicio – 28-03-2025

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

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	completo todos sus componentes
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Marzo 2025

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

Powered by CamScanner

25476

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.	NA	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NA	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NA	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NA	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NA	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NA	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NA	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NA	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Documento Actualizado entrega complementos
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Documento actualizado entrega víveres ítem # 16
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 Actualizada y Foliada. en Orden

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuen con el Orden Aseo, limpieza, Desinfección antes Preparación, comedor escolar.
* Continuen con la BPM en los alimentos RPS.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gionby Rios M	NOMBRE	Ruby Jerez P.
IDENTIFICACIÓN	91276393	IDENTIFICACIÓN	63549607
CARGO	Apoyo Tecnico SEB PAE	CARGO	manipuladora
FIRMA	Gionby Rios M	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

25477

Educación Alimentación 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:	7/04/2025	Hora Inicio:	8:000M	Hora Finalización:	1:15PM	Operador:	Nutripue 2025	Grupo:	1
Institución Educativa:	Francisco Paula Santander Sede B					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Giorgy Rios Moreno	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Top Scale				PRECISIÓN (g):	0.1					
No. MENÚ PROGRAMADO	16	No. MENÚ ENTREGADO	16	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?		SI	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Pechuga en salsa de piña	72,8	61,0	69,2	42g	C	64,2	69,7	75,7	47g	C										
Leguminosas																					
Cereales	Arroz al perejil	69,5	77,8	86,2	55gr	C	92,4	97,4	107,3	85gr	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Yuca Frita	47,3	48,9	45,1	32gr	C	43,2	58,8	65,2	41.9r	C										
Ensalada o verdura saliente	Lechuga Zanahoria Pepino	69,1	72,1	75,5	50gr	C	68,3	77,9	89,9	65gr	C										
Bebida	Jugo fresa con leche	209.5	215,0	216,9	200ml	C	218,7	229.8	222,0	200ml	C										
Leche y productos lácteos	En la bebida																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO: COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Francisco De Paula Santander Sede B se da cumplimiento Gramaje Menu 16

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	32	PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Ruby Jerez P.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Giorgy Rios Moreno
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico SEB PAE
FIRMA:		FIRMA:	Giorgy Rios Moreno

Powered by CamScanner

25478

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B
	
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	**INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B**
	
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	**INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B**

25479

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B
	
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B
	
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

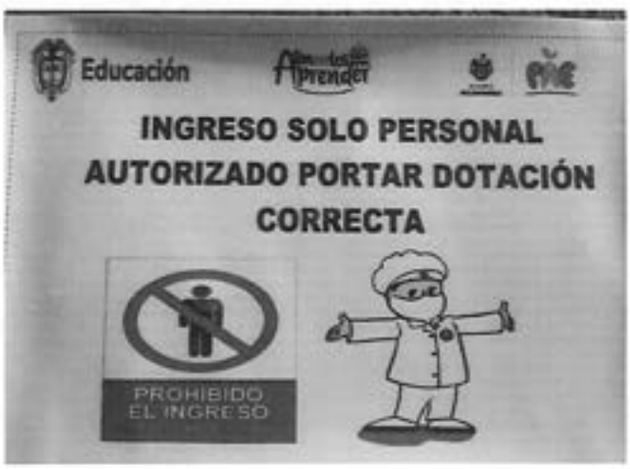
25480

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

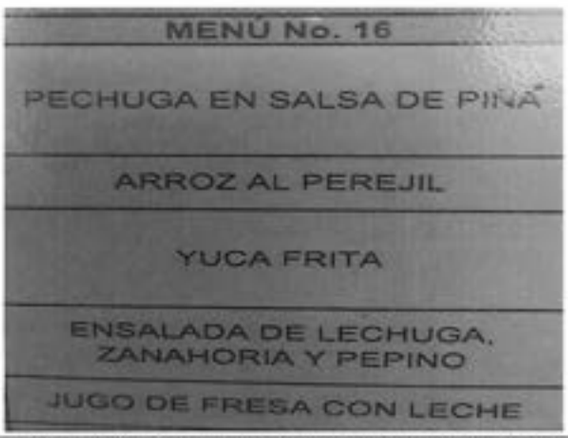
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE
	
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	**INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE**
	
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	**INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER 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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE BOTIQUIN
	
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	**INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE BOTIQUIN**
	
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	**INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE EXTINTOR**

25482

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B PERSONAL MANIPULADOR
	
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B INFORMACION GENERAL PAE	INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B PERSONAL MANIPULADOR
	
INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B PERSONAL MANIPULADOR	INSTALACIONES IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B PERSONAL MANIPULADOR

25483

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B SISTEMAS DE REFRIGUERACION	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B SISTEMAS DE CONGELACION PROTEINA
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE BSISTEMAS DE CONGELACION PULPA DE FRUTAS	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B SISTEMAS DE CONGELACION PROTEINA
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B SISTEMAS DE CONGELACION PULPAS DE FRUTAS	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 JUGO DE FRESA CON LECHE

25484

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 JUGO DE FRESA CON LECHE	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 JUGO DE FRESA CON LECHE
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 JUGO DE FRESA CON LECHE	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 JUGO DE FRESA CON LECHE
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 JUGO DE FRESA CON LECHE	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 JUGO DE FRESA CON LECHE

SUPERVISION TÊCNICA, 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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 JUGO DE FRESA CON LECHE	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 PECHUGA EN SALSA DE PIÑA
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 PECHUGA EN SALSA DE PIÑA
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 PECHUGA EN SALSA DE PIÑA

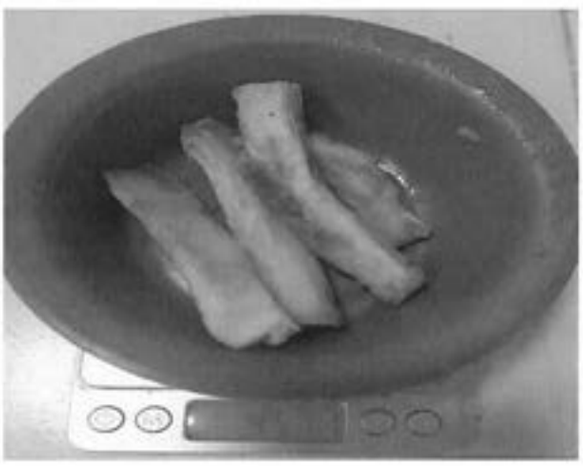
25486

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

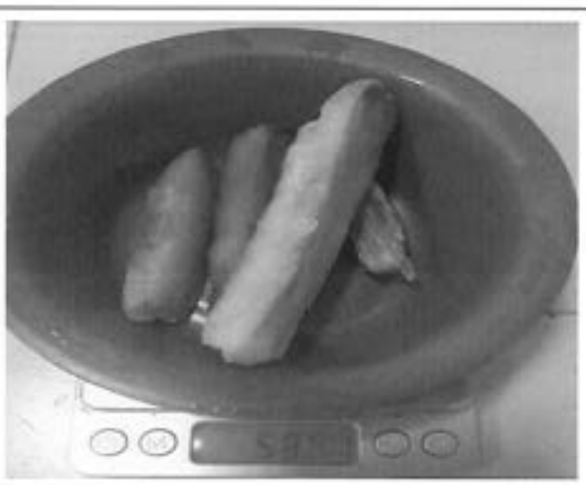
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 PECHUGA EN SALSA DE PIÑA
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 PECHUGA EN SALSA DE PIÑA
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA

25487

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA

25488

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ENSALADA LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 YUCA FRITA	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ENSALADA LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ENSALADA LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ENSALADA LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO

25489

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ENSALADA LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ENSALADA LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ENSALADA LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ENSALADA LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ENSALADA LECHUGA ZANAHORIA Y PEPINO	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ARROZ BLANCO

25490

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ARROZ BLANCO	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ARROZ BLANCO
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ARROZ BLANCO	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ARROZ BLANCO
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ARROZ BLANCO	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ARROZ BLANCO

25491

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ARROZ BLANCO	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS DISFRUTANDO EL MENU RPS # 16
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU RPS # 16 ARROZ BLANCO	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS DISFRUTANDO EL MENU RPS # 16
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS DISFRUTANDO EL MENU RPS # 16	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS DISFRUTANDO EL MENU RPS # 16

25492

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS DISFRUTANDO EL MENU RPS # 16	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS DISFRUTANDO EL MENU RPS # 16
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS DISFRUTANDO EL MENU RPS # 16	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS DISFRUTANDO EL MENU RPS # 16
	
IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS DISFRUTANDO EL MENU RPS # 16	IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS DISFRUTANDO EL MENU RPS # 16

25493

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 FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU # 16 ENTREGADO 7-04-2025



IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B MENU # 16 ENTREGADO 7-04-2025

25494

Educación	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:	7-04-25
Grupo:	1	Área Urbana:	✓	Área Rural:	/	Hora Inicio:	9:21 am
Institución Educativa/Sede	I.E ORIENTE MIRA FLORES Sede E - Buenavista					Hora de Terminación:	1: 30 am
Dirección:	Calle 21 Nº 66-96 Barrio Buenavista						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am - 12:30 Pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	90		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	Maria Esencia		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Sara Ucumdi a Pabon			
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	62	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE TOTAL	98,3%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	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 FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	se evidencia 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.	se evita acumulacion de 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.	cumple con lo descrito en el item 1.3.	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.	cumple con lo descrito en el item 1.4.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	se evidencia area de almacenamiento de materias primas	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	cumple con lo descrito en el item 1.6.	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 evidencia malla con grasa y sucia en el area de la cocina.	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.	los sanitarios son compartidos con los estudiantes.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	cumple con lo descrito en el item 1.9.	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	cuenta con el area y 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 cumplimento a la normatividad vigente.	se evidencia cumplimiento con lo descrito en el item 1.11.	C

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

25495

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 ultima fumigación realizada.	1	
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	
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).	1	
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.	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	

25496

ÍTEM	ABASTECIMIENTO DE AGUA 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	
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).	1	
ÍTEM	MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS 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	
ÍTEM	CONTROL DE PLAGAS 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	se evidencia malla con grasa y suciedad en el area de la cocina.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	79	PUNTAJE OBTENIDO	78
PORCENTAJE	99%		
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	
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			
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	

25497

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 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).	1	

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

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

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

25498

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	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Item 1.7. se evidencia malla anti insecto sucia y con grasa, en el area de la cocina.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	SHEYLA YELANDIA FABIAN	NOMBRE	Yolanda Garcia Cruz.
IDENTIFICACIÓN	63337097 Bmanga	IDENTIFICACIÓN	63 506 484 B/ga
CARGO	Apoyo equipo Tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25499

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	7-04-25	Hora Inicio:	9:21 am	Hora Finalización:	1:30 pm	Operador:	UT NUTRIPAE 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	IE Oriente Hiraphores sede E - Buena Vista.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	SMEA VERANDIA PABÓN				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	kitchen scale	PRECISIÓN (g):	>F 400		
No. MENÚ PROGRAMADO	16	No. MENÚ ENTREGADO	16	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI X
¿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 salsa de piña	43g	42g	43g	42g	C	48g	47g	47	47g	C										
Leguminosas																					
Cereales	arroz con perejil	62g	65g	64g	55g	C	89g	88g	87g	85g	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Yuca Frita	47g	96g	42g	32g	C	60g	58g	56g	41g	C										
Ensalada o verdura caliente	lechuga zanahoria Pepino	51g	53g	52g	50g	C	71g	68g	69g	65g	C										
Bebida	Jugo de fresa con leche	218cc	215cc	216cc	200cc	C	217cc	214cc	216cc	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						5 C					5 C										
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Ninguna

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

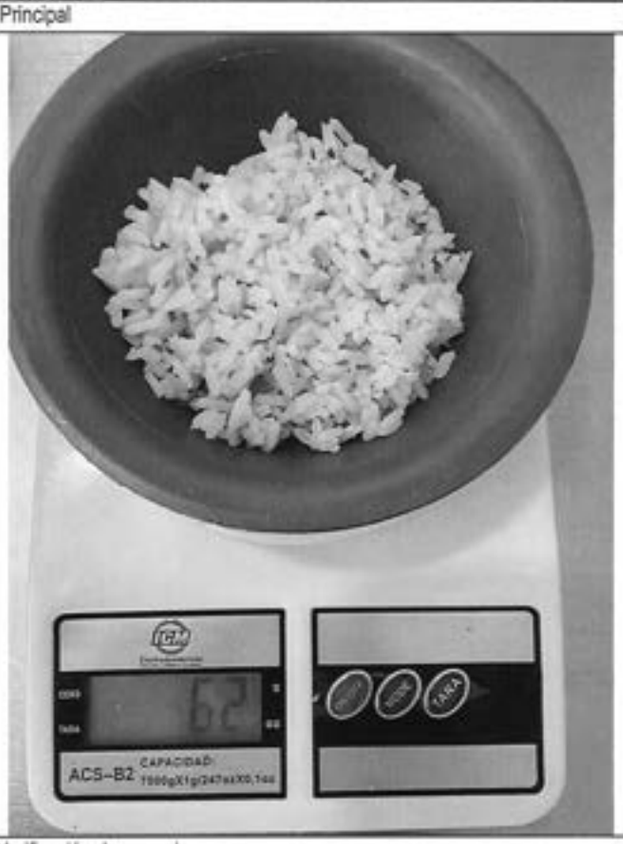
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Maria Crecencia Cruz Cruz	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	SMEA VERANDIA PABÓN
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Profesional apoyo Tecnico
FRIMA:		FIRMA:	

25500

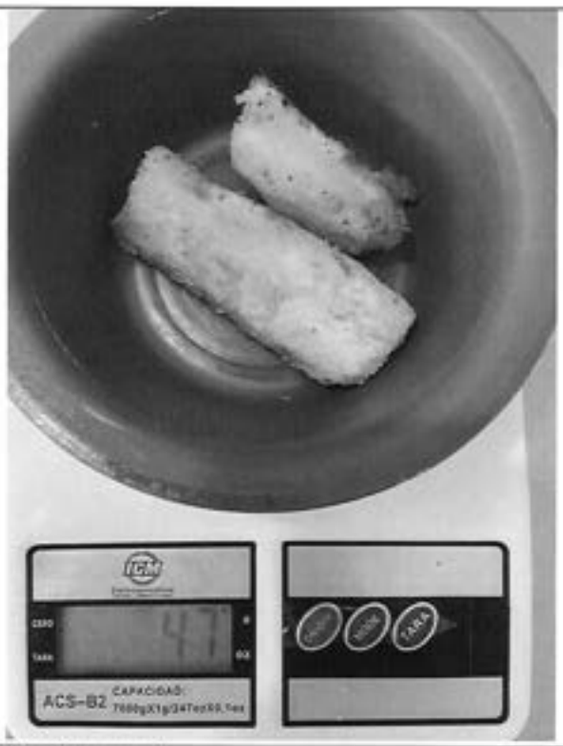
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: IE ORIENTE MIRAFLORES

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Sede E – BUENAVISTA

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Fachada Principal	
	
Cumplimiento de menú	Verificación de gramaje

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

	
Verificación de gramaje	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	Almacenamiento de alimentos en nevera
	
Complemento Almuerzo	Complemento Almuerzo

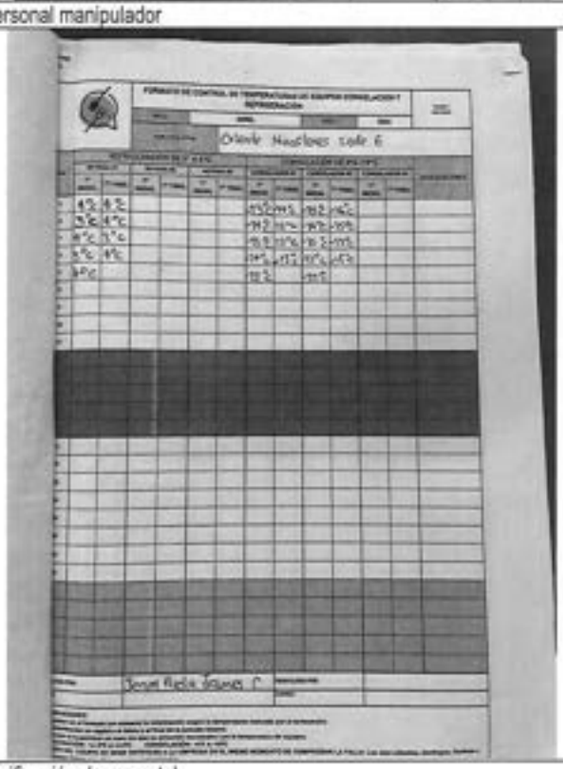
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



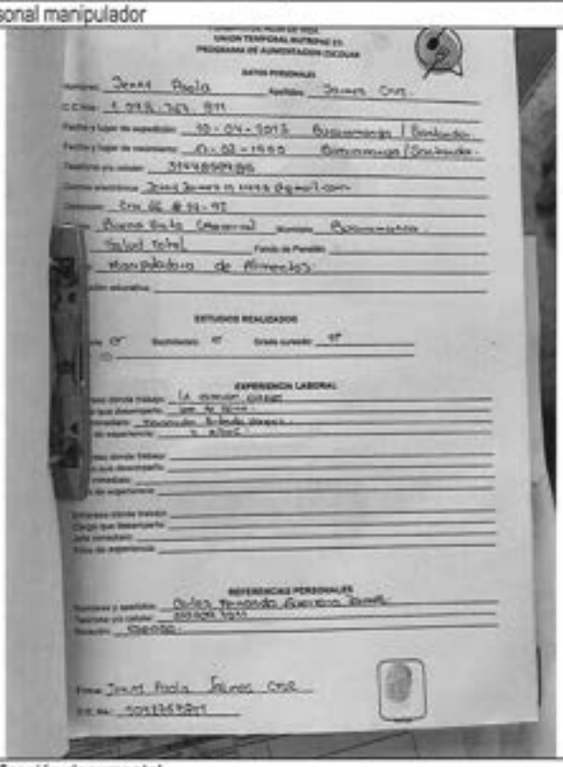
Personal manipulador



Personal manipulador



Verificación documental



Verificación documental

25504

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



Seguridad y Salud en el trabajo



Gestión social



Horario de entrega



Evidencia de visita

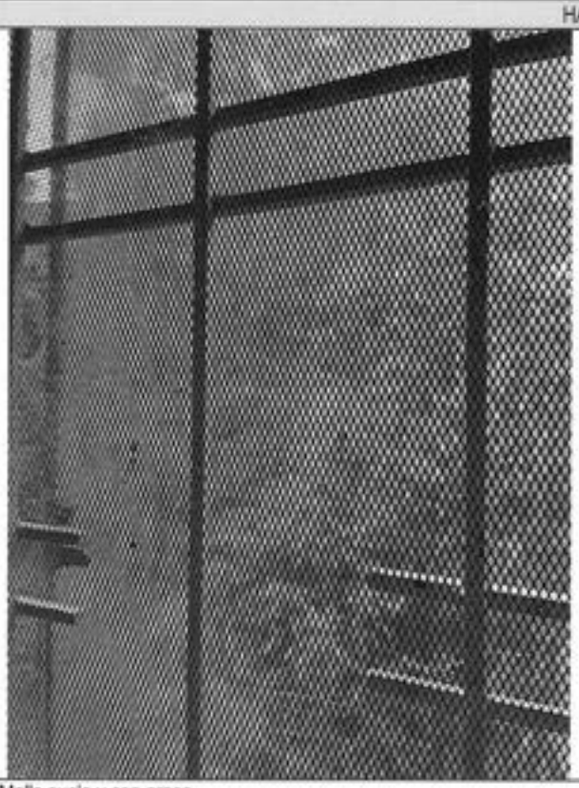
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

INFRAESTRUCTURA	
	
Área de cocina	Ubicación y estado de congelador y nevera
	
Zona de lavamanos	Área de almacenamiento de alimentos
	
Techos y paredes	Pisos y mesón

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

	
Recolección de residuos	Área de producto no conforme
	
Puerta entrada área de cocina	Recolección de aceite quemado

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	
	
Malla sucia y con grasa	Malla sucia y con grasa

25508

Educación Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	07-04-2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	I.E. Instituto tecnico Nacional de Comercio A					Hora de Terminación:	4:00 pm
Dirección:	Calle 50 #14-54 Bifeal de Minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa	2:30 pm a 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	123	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	X	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Daniel Viloria			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Clara Hernandez	
Cargo:	Lider Manipulador						
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	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	97.4	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 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.	Se evidencia almacenamiento temporal en un pasillo	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.	Se evidencia pisos, paredes y techos en buen estado.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se encuentra almacenado en un cuarto	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	Avena FV. 260625 Pan Maiz FV. 20/04/2025 Ponelita con leche con coco: FV. 14-JUN-25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

25509

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	El operador Suministro: 1 Mesa 1 Butaco
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencia Kit de visitante completo

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia personal manipulador con la dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
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 documentacion completa
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidencia documentacion del personal manipulador urgente.
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	Plan de Saneamiento de 02-01-2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia registro de L y D debidamente diligenciado.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se evidencia elementos aseo son almacenados en un cuarto.
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	Se evidencia recipiente de los residuos debidamente rotulados, con bolsa y tapa.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

25510

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	
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 conformacion del CAE 03 marzo 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 GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena Mr Quick 200M Lote L251352A FV 260625
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	Pan Maiz 60g Lote 31032025 FV. 20/04/2025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Panelita con leche con coco (cocada) 15g. Lote 25020 FV. 14 jun 25
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	NA	
6.5	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	Se realiza entrega del menu 16
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Se realiza la entrega de 3 componentes de acuerdo al menú.
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido Ver anexo de gramaje.
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	Durante la visita no se observo personal transportador.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.		
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Tranaporte 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.		

25511

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	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).	0	Se evidencia registro de planillas que no se encuentra actualizado.
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	66.6 %

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica a la I.E. Instituto tecnico Nacional de Comercio Sede A con una Cobertura de 123 beneficiarios en la Jornada de la tarde entregando menu #16 Sin novedad, Se evidencia dos areas locativas una es la de almacenamiento temporal y entrega del complemento RI y la otra es la recepcion de documentacion y Publicacion de Fichas.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jara Hernandez	NOMBRE	Daniel Ulloa
IDENTIFICACIÓN	1095918641	IDENTIFICACIÓN	1096539295
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	manipulador
PROFESIÓN	Tecnologia Industrial	PROFESIÓN	
FIRMA	Jara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25512

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:	07-04-2025	Hora Inicio:	1:00 pm	Hora Finalización:	4:00 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. Instituto tecnico Nacional de Comercio	Operador:	UT Nutripae 25			No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	16	MENÚ ENTREGADO Nº:	16	¿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 MrQuick						225.1	211.6	208.9	200	C										
Derivado de cereal	Pan de Maiz						62.4	67.0	65.7	60g.	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Panelita con trocitos de coco (cocada)						20.3	19.5	17.8	15g	C										
CUMPLE							3														
NO CUMPLE							0														

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Daniel Viloria	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	manipulador	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB - PAE
Firma:		Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25513

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 TECNICO NACIONAL DE COMERCIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	07	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Sede A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas almacenamiento temporal
	
Condiciones locativas recepción documental	Cumplimiento del menú
	
Verificación de gramaje: avena	Verificación de gramaje: pan de maíz

25514

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

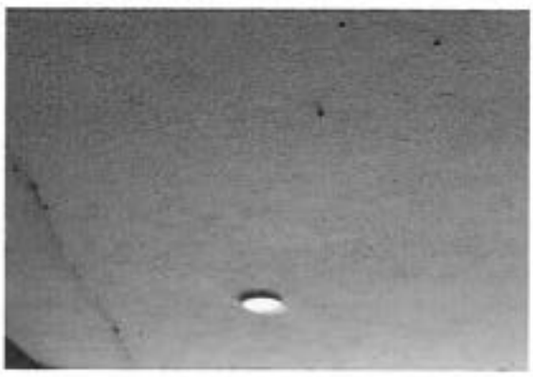
	
Verificacion del gramaje: Panelita con leche con coco(cocada)	Condiciones de calidad de productos entregados.
	
Personal manipulador.	Suministro del complemento
	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Insumos Aseo

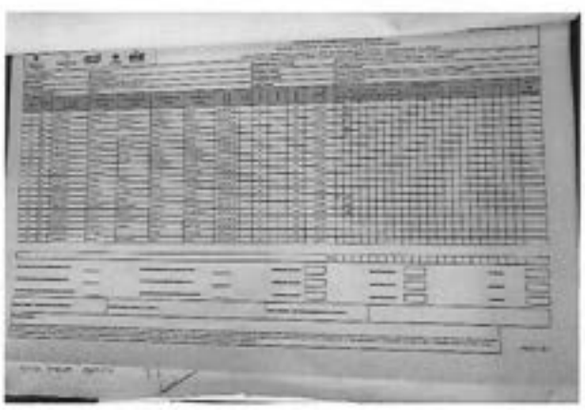
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Cert. Manipulación- Control PSB</td><td>Verificación documental: Remisión</td></tr>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Bitácora</td><td>Gestion Social: Ficha tecnica</td></tr>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Horario Publicado</td><td>Equipo apoyo tecnico SEB-PAE</td></tr>
</table>

25516

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se evidencia que el registro de planillas que no se encuentra actualizado.	

25517

Educación Alimentación Escolar PAE

	ABRIL 7 2025 | CAMPOHERMOSO, SEDE B.
	NUTRIPAE25 | 276
	AVENA + PAN DE MAIZ + DULCE DE LECHE CON COCO

15	19	93%	BUENO.				1.

1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada por la entidad territorial.	1.	
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad	1.	SE VERIFICA COBERTURA VS REMISION
3	La temática asociada con la actividad de promoción a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atendida en la institución educativa	1.	
4	Se evidencia cumplimiento del grupaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1.	SE ENTREGA SOLO 1 NIVEL DE ESCOLARIDAD – PREESCOLAR
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial	1.	
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1.	MENU #16 ENTREGADO
7	En caso de presentarse intercambios y/o sustituciones, estas se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A.	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y sirvido atractivo para su consumo	1.	SE CUMPLEN CONDICIONES DE EMPAQUE Y ETIQUETADO.
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de aseo (antes a la hora de la recepción y entrega del complemento	1.	
10	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1.	
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1.	
12	Las aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1.	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1.	AVENA 26/06/25 COCADA 14/JUN/2025 PAN DE MAIZ 20/04/25.
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	N/A.	
15	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	N/A.	
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	0	EL PAN DE MAIZ NO TIENE UNA BUENA ACEPTACION. REGULAR CONSUMO.
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	N/A.	
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	N/A	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	1.	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1.	

Laura T. Castellanos M.	Felipe Fuentes
Nutricionista- Dietista	Felipe Fuentes
UP. - RMM. 02448	

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:	7-04-25.	Hora Inicio:	7:00.	Hora Finalización:	9:30 AM	Grupo:	1.
Institución Educativa	CAMPO HERMOSO SEDE B.			Operador:	NUTRIPE 25.	No. de Cubiertos:	276.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	16.	MENÚ ENTREGADO Nº:	16.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	AVENA.	210	218	212	200	C															
Derivado de cereal	PAN DE HAR.	42	415	44.	40	C															
Fruta																					
Dulce y/o postre	DULCE DE LECHE CON COCO - COCADA	151	15.	17.	15	C															
CUMPLE		CUMPLE																			
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Felipe Fuentes	Realizada por:	Laura I. Castellanos M. Nutricionista- Dietista UIS Reg. 3000
Cargo:	Manipulador de Alimentos	Cargo:	
Firma:	Felipe Fuentes	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25519

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)	7	11	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE B

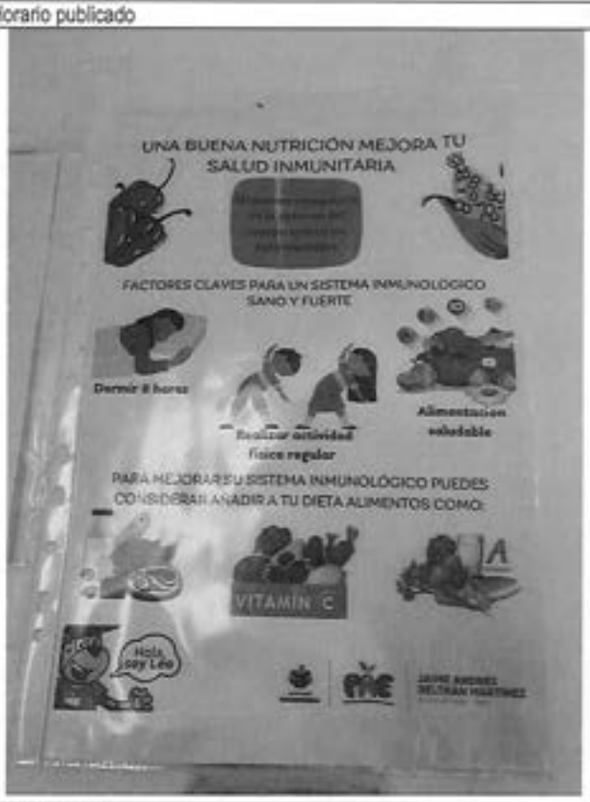
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas – Almacenamiento transitorio	Condiciones locativas – Comedor.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.

25520

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

<table>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Condiciones de calidad de productos entregados.</td><td>Personal manipulador.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento.</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
</table>

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

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Horario publicado</td>
<td>Ciclo de menús publicado</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>EAN publicada</td>
<td>Ficha técnica del programa.</td>
</tr>
</table>

25622

Educación

Fecha de la visita	ABRIL 7 DEL 2025
Operador del programa	NUTRIPAE 25.
Institución Educativa	LICEO PATRIA.
Sede	276.
Preparación del menú	AVENA + PAN DE MAIZ + DULCE DE LECHE CON COCO.
Observación	

Total matrículados	13.	Total matrículas registradas	13	% de matrículas visitadas	100%	Calificación de la visita	EXCELENTE	Nro. Complementos entregados en la institución: 2.

1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada por la entidad territorial.	1.	
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1.	
3	La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1.	
4	Se evidencia cumplimiento del grupaje según el /los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1.	EN LA JORNADA DE CATADE SE VERIFICAN 2 NIVELES DE ESCOLARIDAD.
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1.	
7	En caso de presentarse intercambios y/o arreglos, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A.	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1.	
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura a la hora de la recepción y entrega del complemento	1.	
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N/A.	NO SE DISPONE DE COMEDOR.
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1.	
12	Las aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1.	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1.	AVENA 26/06/25 COCADA: 14/09/2025 PAN DE MAIZ 20/04/2025.
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	N/A.	
15	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	N/A.	
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	N/A.	
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	N/A.	
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	N/A	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1.	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.

Observaciones

EN EL MENU ENTREGADO EL DIA DE HOY NO INCLUYA YOGURTH, NO INCLUIA FRUTA Y DONDE LA SUPERVISORA NO SE EVIDENCIA DESPERDICIOS.

Nombre	Nutricionista- D: 518
Cargo	UP. RAM 0449
Nombre	LAURA MARCELA GUTIERREZ RIVERA
Documento	63.559.716
Cargo	MANIPULADORA

25523

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:	7-04-25	Hora Inicio:	1:45	Hora Finalización:	4:00 PM.	Grupo:	1.
Institución Educativa:	LICEO PATRIA.			Operador:	NUTRIPAE	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	16.	MENÚ ENTREGADO Nº:	16.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO (X)	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	AVENA	210	216	216.	200	C	216	218	210	200	C										
Derivado de cereal	PANDEMAIZ	40	42	40	40	C	60	62	63.	60	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	DULCE DE LECHE CON COCO.	15	15	17	15	C	15	15	15.	15	C										
CUMPLE		CUMPLE					CUMPLE.														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	LAURA MARCELA GUTIERREZ RIVERA	Realizada por:	Laura I. Castellanos M. Nutricionista - Dietista UP. - RMNT. 02448
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	
Firma:	LAURA GUTIERREZ	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25524

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LICEO PATRIA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	7	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú # 16	Verificación de gramaje.

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

<table>
<tr>
<td></td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental</td>
<td>Personal manipulador.</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Ficha técnica del programa</td>
<td>EAN publicada</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

<table>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Horario publicado</td>
<td>Menú publicado</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td></td>
</tr>
<tr>
<td>Ruta de atención publicada</td>
<td>Manejo de residuos</td>
</tr>
</table>

25527

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:	UTNUTRAPAE 25	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	08-04-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:50 A.M
Institución Educativa/Sede	GUSTAVO COTE URIBE					Hora de Terminación:	9:43 A.M.
Dirección:	Carrera 5 Nº 15 DN 23 Barrio María Paz.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 A.M A 10:00 A.M. JM.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	23 JM Total 234 JT 257	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	Sylvy Fernandez	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 / NO X	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC.
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Almacenamiento temporal cumple con espacio requerido.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Lugar destinado impide entrada de humedad suciedades y otros	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.	Paredes construidas en ladrillo liso no son de fácil limpieza.	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.	Servicios sanitarios de uso compartido con estudiantes.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Iluminación escasa Tres bombillos no Andaban.	NC.
1.6	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 alejada 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 es compartido con las Raciones de RPS Almuerzo.	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 plásticas limpias y en buen estado
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Espacio destinado libre de basuras y se garantiza la conservacion de 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	
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Alimentos cumplen con normatividad vigente.

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas. (donde aplique).	1	Se evidencia 1 Meso y 2 butacas plásticas.
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencian 2 Kits completos.

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	Manipuladora tiene dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentacion personal adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se verifico hoja de vida con soportes
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se verifico acreditacion de experiencia y certificados medicos y de BPM.
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	Se evidencio horario publicado y se cumple.

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	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 y se llevan registros actualizados
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencian 2 aspersores.
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 encuentro limpio.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Se evidencian avisos alusivos a BPM en area de comedor escolar

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	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%

25529

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	Ficha Tecnica de Información de PAE publicado en area de comedor
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 evidencio copia con fecha 10/03/2025
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	

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	Leche saborizado Mr Queso. Lote: 2512428. FVto: 18-06-2025
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Rascon de Arequipe. L240325 FV: 18/04/25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	Se realizó arrastre. Se entrega Menu # 19 lleva Fruta.
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	1	Se 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 requerido.

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

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	No se observó personal transportador de alimentos durante visita
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NO	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NO	
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.	NO	

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	—	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	
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	Se cuenta con bitácora foliado y actualizado.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizo visita de seguimiento a entrega de RI en IE Gustavo Cote Uribe y se socializa con manipuladora Sulay Fernandez. Se verifico menú a entregar arrastre de menú 19. aprobado. Se verifico Correo de aprobación de arrastre solicitado.

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	Sulay Karime Fernandez
IDENTIFICACIÓN	37721114	IDENTIFICACIÓN	63556555
CARGO	Apoyo Tecnico	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Tecnico Profesional.	PROFESIÓN	manipuladora.
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Sulay Fernandez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25531

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:	09-04-25	Hora Inicio:	7:50 A.M.	Hora Finalización:	9:43 A.M.	Grupo:	1
Institución Educativa	GUSTAVO COTE URIBE			Operador:	UT NOTRIPAE 25	No. de Contrato:	276.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche saborizada Arequipe	217.1	219.8	218.2	200	C															
Derivado de cereal	Roscon con Arequipe	49	47.4	49.2	40	C															
Fruta	Durazno.	154.4	150.5	132.4	129.4	C															
Dulce y/o postre	— o —	—	—	—	—	—															
CUMPLE						3															
NO CUMPLE						0															

OBSERVACIONES GENERALES: Se realizó arrastre de menú aprobado por ETC - Se verificó cumplimiento de gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Sulay Karima Fernández Hernández	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico PAE-SEM.
Firma:	Sulay Fernández	Firma:	Mabel Rocio Olarte
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25532

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: GUSTAVO COTE URIBE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	08	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Gustavo Cote Uribe

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS



Condiciones locativas.



Cumplimiento de menú.



Verificación de gramaje.



Condiciones de calidad de productos entregados.



Personal manipulador.

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



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento.



Verificación documental.



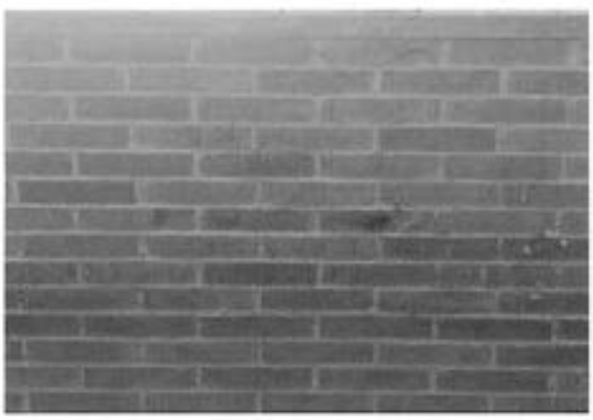
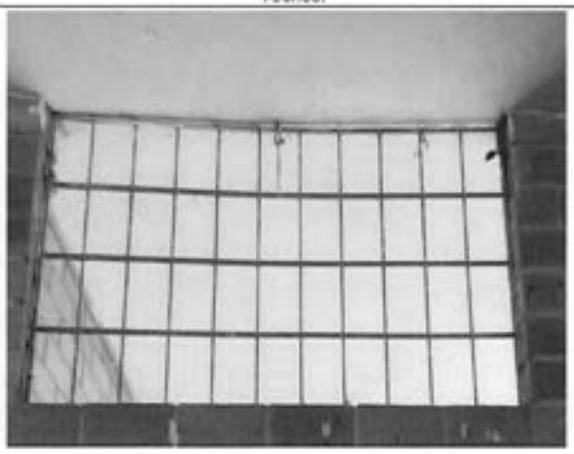
Gestión social.



Horario publicado.

25534

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

25535

Educación Alimentación Aprender | PAE

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

Version: 003 2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	08-04-2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Liceo Patria					Hora de Terminación:	10:00 am
Dirección:	Cra 33 # 18-53						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 am a 9:30 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	214		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	Laura Gutierrez		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez			
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.	Se evidencia espacio exclusivo para almacenamiento temporal	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.		C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia dentro del mismo cuarto, almacenado dentro de una canastilla alejado.	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia canastillas limpios
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Leche Saborizado (Alpina) F.V 18-06-25 Roscon de Arequipe: FV 18-04-25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

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

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Se evidencia personal manipulador con la dotacion completa.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se evidencia Personal manipulador con la documentacion vigente
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Cumple para una cobertura J. mañana de 214 Se encuentra 2 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100 %

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Plan de Saneamiento de 02-01-2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencia 2 aspersores debidamente rotulados.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
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	Se evidencia publicacion del lavado de manos en el area de los baños
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	Se evidencia recipiente debidamente rotulados, con Bolsa y Tapa
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100 %

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
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	Conformacion Cae: Febrero 19- 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 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	Leche Sobontada Mr Queso 200ml. Sabor Arequipe L2512428 Ven 180625
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	Roscon de Arequipe 49,60 y 80 gr. Lote 29-08-25 FV 18-04-2025 Fab. Panificadora Tebaya.
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Durazno x2 unidades se evidencia Fruta en buenas Condiciones de Calidad.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se entrega menu 19 adecuadamente aprobado por la ETC
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

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

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	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

DL VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnico de supervision, a la I.E. liceo Patna con una cobertura de 214 beneficiarios de la jornada de la Mañana, se realiza entrega sin novedad del menu 19 debidamente aprobado cumple con el gramaje establecido. Se socializa y se da cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	LAURA PATRICIA GUTIERREZ RUEDA
IDENTIFICACIÓN	1005918641	IDENTIFICACIÓN	63.559.796
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	MANIPULADORA
PROFESIÓN	Tecnologia. Industrial	PROFESIÓN	MANIPULADORA
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	LAURA GUTIERREZ
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25539

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:	08-04-2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	IE. Liceo Patria			Operador:	UT Nutripae 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	17	MENÚ ENTREGADO Nº:	19	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Saborizada Sabor Arequipe	215.3	209.9	218.1	200	C						208.2	227.5	220.0	200	C	222.5	213.9	214.3	200	C
Derivado de cereal	Roscon de Arequipe	48.9	49.3	50.7	40	C						83.5	84.3	90.7	80	C	128.5	131.2	119.1	100	C
Fruta	Durazno x2	115.3	135.1	142.3	129,4	C						164.4	142.3	160.1	129,4	C	170.7	130.5	163.6	129,4	C
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3										3					3				
NO CUMPLE		0										0					0				

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con gramaje establecido, se entrega menu 19 debidamente aprobado por la ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

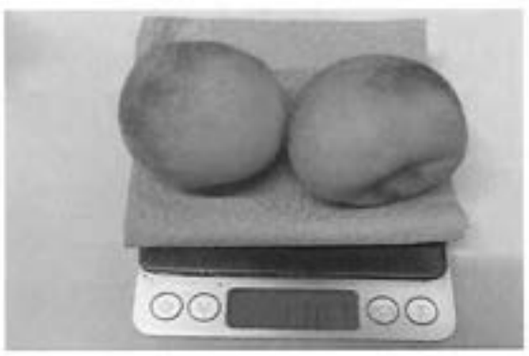
Atendido por:	LAURA MARCELA GUTIERREZ RIVERA	Realizado por:	Clara Hernandez
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	Apoyo Tecnico PAE
Firma:	LAURA GUTIERREZ	Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizado por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25540

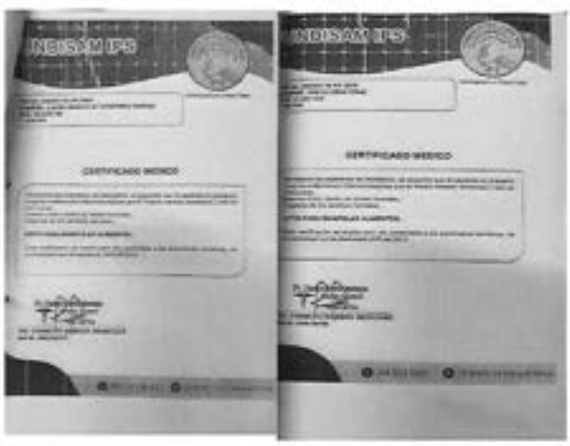
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: LICEO PATRIA

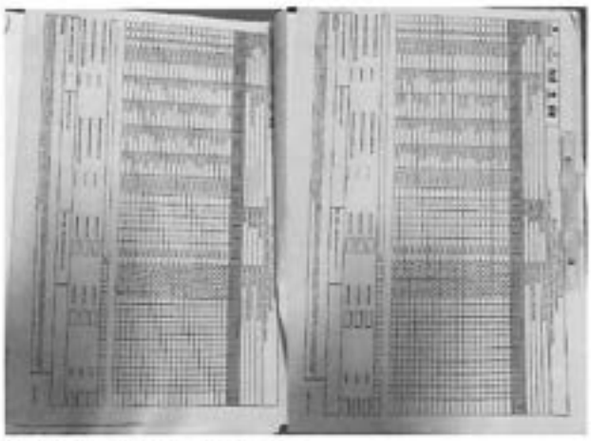
FECHA: (dd-mm-aaaa)	08	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Sede A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento del menú	Verificación de gramaje: Leche sabor arequipe
	
Verificación de gramaje: Roscón de arequipe	Verificacion del gramaje:Durazno

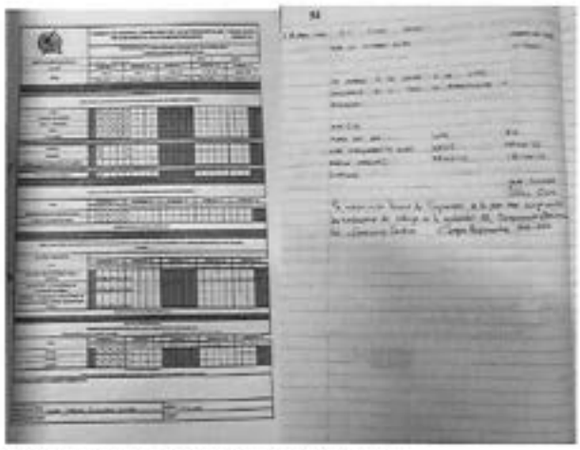
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Condiciones de calidad de productos entregados	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento	Suministro del complemento
	
Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Insumos Aseo	Verificación documental: Cert. Manipulación

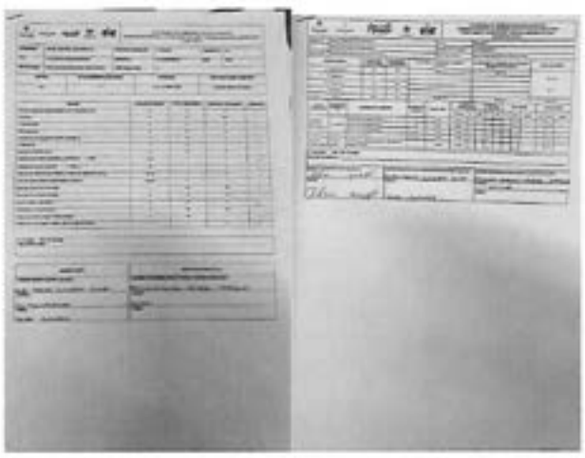
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Verificación documental: Planillas



Verificación documental: Control PSB- Bitacora



Verificación documental: Remisión



Gestión social: Ficha técnica PAE



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.	Puerta.
	
Ventana.	

25544

Educación | Colombia Aprende | 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:	Nutripae 2025		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	9/04/2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	Eloy Valenzuela Sede C					Hora de Terminación:	11:00 am
Dirección:	Calle 25 # 6-03 Barrio Girardot						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:15 am 9:45am JM						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	326	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo				
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde	X			
Nombre de quien atiende la visita	Yuris Mateus		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Gian64 Rios			
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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.	Cumple se encuentra alejado de Focos contaminantes	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	No presenta acumulaciones De Sociedad +	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, Pisos se encuentran en buen estado de Faci/ 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.	3 tanques con capacidad para 200 lts de Agua	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Cumple con el espacio Minimo + y garantiza la conservación Alimentos	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Cuenta con Area minima Para Limpieza y Desinfección	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 evidencian mallas en Ventanas en buen estado	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	compartido con el Personal Docente	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	No se evidencian cableados Expuestos, Cumple con la Iluminación	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	cuenta con area 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.	Cumple con espacio exclusivo Para R, S	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 ordenado en canastillas y tarimas limpios
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	Cumplen con lotes y Fechas de vencimiento
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Se evidencia control y Registros en el kardex
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	14/01/2025 Dra de fumigación
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 5 °C y se llevan registros actualizados.	1	4°C en Refrigeración
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	-10 C en congelación
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	No se presenta contaminación cruzada
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 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	Cumplen con la correcta Dotación y limpia
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Cumplen con las BPM
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	3 Hojas de vida
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	12 9 Años De experiencia 7 en Manipulacion Alimentos
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	3 Manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia Publicación Horarios
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	Solo Personal Manipulador
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	cuenta con el PSB y su Aprobación
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	cuenta con el Programa 24 D y sus Registros
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 Aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	se evidencia suministro entrega mes Abril
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
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	se evidencia Aseo y limpieza
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

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 por el Operador el dia 24/01/2025
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	A M B
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 utilica 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).	1	Agua Hervida Refrigerada En Jarra y Vasos
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	3 Recipientes Marcados con tapa, y bolsas
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Cuenta con el Programa y Sus Registros
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 correcta Separación, Papel, Plasticos
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	Se evidencia Documento Descomide
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	No se evidencia Ingreso de De plagas, Heces, Animales,
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	control Fumigación 14/01/2025
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	Se evidencian Anjeos mallas en buen Estado
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	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	Se evidencia Publicacion FTI 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 requerirse).	1	Se realizo el dia 6/03/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia Publicación Estrategia EAN.
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.	NA	Menu # 18
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NA	Menu # 18
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	correcta maduracion y Adecuada calidad

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	FV= 03/03/2026 Lote - 04032025
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	Son Verificados en Bodega Operadow
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	* Tomate De Arbol (Jugo) * Dedito de maiz * Queso en cubo
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	Cuando se requiera el operador Da cumplimiento

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

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Se evidencian BPM en la Preparación de Alimentos
7.2	Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente siguiendo lo establecido en el programa de limpieza y desinfección.	1	A diario se realiza lavado y desinfección utensilios
7.3	Las hortalizas y frutas se lavan y desinfectan con sustancias autorizadas por la normatividad sanitaria y establecidas en el plan de saneamiento del operador.	1	Antes deso Utilización
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	Pinzas, cucharas, platos y Nose manipules Inadecuadamente
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 cumple con Temperatura Deles alimentos

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	Equipos en Buen estado fabricados en material Sanitario
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	Existe registro de mantenimiento Arreglo licuadora 7/04/2025

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se da cumplimiento Ciclo de menus # 18
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	se evidencia Publicación
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	se cumple con estandarización
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se cumple con la Totalidad De Gramajes
9.5	El operador realizó la entrega de la totalidad de los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menús de la entidad territorial.	1	el operador da cumplimiento en su Totalidad menu # 18
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	Jarra y vasos Agua Hervida y Refrigerada

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
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	completo con todos Sus componentes
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	enero 15/2025 Recarga OK

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

25548

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.	NA	
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NA	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	NA	
11.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NA	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	NA	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	NA	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NA	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NA	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	NA	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuar con las BPM en los alimentos RPS JM-JT

* Continuar con orden, Aseo, limpieza, Desinfección área cocina, comedor escolar

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Giorgy Rios Moreno	NOMBRE	Yuris Hernandez Macias
IDENTIFICACIÓN	91276393 Bga	IDENTIFICACIÓN	1.092.941.494
CARGO	Apoyo Tecnico SEB PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Giorgy Rios Moreno	FIRMA	Yuris Macias
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	

25549

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:	9-4-2025	Hora Inicio:	8:00 am	Hora Finalización:	11:00 am	Operador:	Nutripae 2025	Grupo:	1
No. de Contrato:	276	Institución Educativa:	Eloy Valenzuela sede C			Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Giancy Rios M		

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	18	No. MENÚ ENTREGADO	18	¿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)																					
Leguminosas																					
Cereales																					
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal																					
Ensalada o verdura caliente																					
Bebida																					
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)	Queso	33,1	33,9	32,3	30gr	C	16,1	17,6	18,4	15g	C										
Cereal acompañante	Dedilos Harina Maiz	60,6	64,4	63,1	60gr	C	64,4	62,6	63,5	60gr	C										
Fruta	Manzana	124,5	121,1	120,3	120gr	C	122,1	126,1	122,1	120gr	C										
Bebida	Jugo Tomate De arbol	215,0	228,9	211,1	226,2	C	211,9	218,7	215,1	200ml	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Eloy Valenzuela se cumple con el Gramaje Menu RPS #18 JM-JT

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Yuris Mojica	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Giancy Rios Moreno
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico SEB PAE
FIRMA:	Yuris Mojica	FIRMA:	Giancy Rios Moreno

15550

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

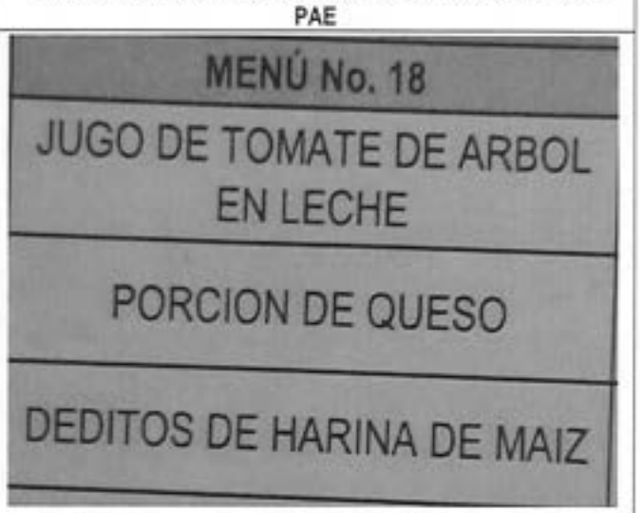
FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

INSTALACIONES IE ELOY VALENZUELA SEDE C	INSTALACIONES IE ELOY VALENZUELA SEDE C
	
INSTALACIONES IE ELOY VALENZUELA SEDE C	INSTALACIONES IE ELOY VALENZUELA SEDE C
	
INSTALACIONES IE ELOY VALENZUELA SEDE C	INSTALACIONES IE ELOY VALENZUELA 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 2024
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE	IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE	IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE	IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE

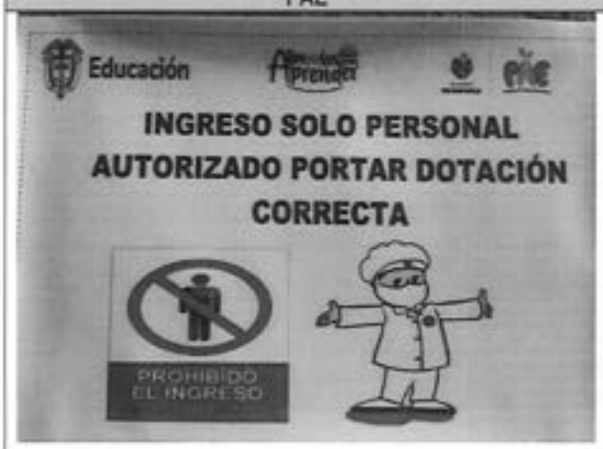
25552

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE	IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE	IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE BOTIQUIN
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE EXTINTOR	IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE

25553

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE AREA RESIDUOS SOLIDOS	IE ELOY VALENZUELA SEDE C INFORMACION GENERAL PAE ESTRATEGIA NUTRICIONAL
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C SISTEMA DE CONGELACION	IE ELOY VALENZUELA SEDE C SISTEMAS DE REFRIGUERACION
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C SISTEMA DE CONGELACION	IE ELOY VALENZUELA SEDE C SISTEMAS DE REFRIGUERACION

23554

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C PERSONAL MANIPULADOR	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM FRUTA MANZANA
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM FRUTA MANZANA	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM FRUTA MANZANA
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM FRUTA MANZANA	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM FRUTA MANZANA

25555

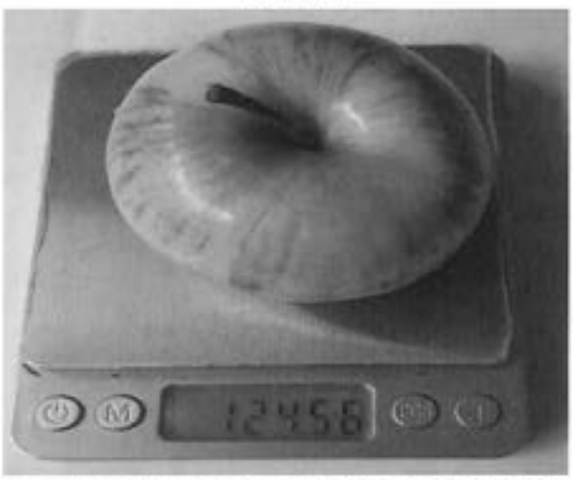
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025

LUGAR: Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM FRUTA MANZANA	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM FRUTA MANZANA
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM FRUTA MANZANA	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM FRUTA MANZANA
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM FRUTA MANZANA	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM -JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE

25556

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

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM -JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM -JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM -JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE

25557

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025

LUGAR: Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM -JUGO DE TOMATE DE ARBOL EN LECHE	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - DEDITOS DE HARINA DE MAIZ
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - DEDITOS DE HARINA DE MAIZ
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - DEDITOS DE HARINA DE MAIZ

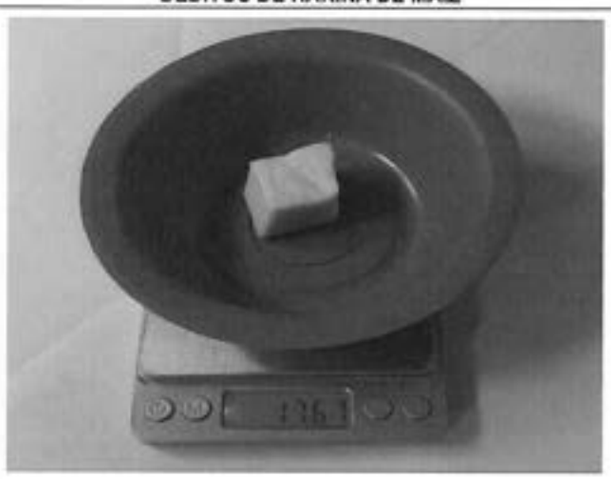
25558

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - DEDITOS DE HARINA DE MAIZ
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - DEDITOS DE HARINA DE MAIZ
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM - DEDITOS DE HARINA DE MAIZ	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM- PORCION DE QUESO

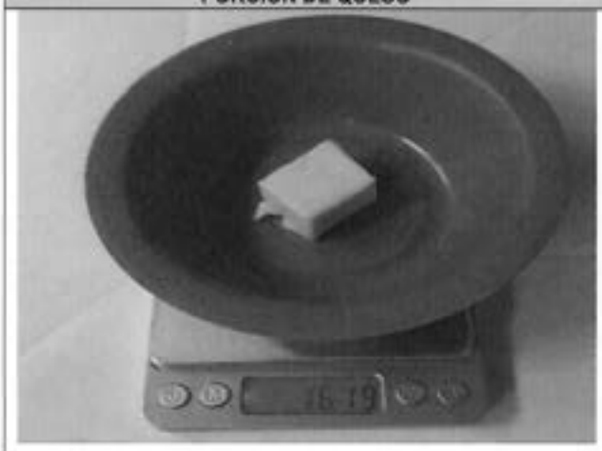
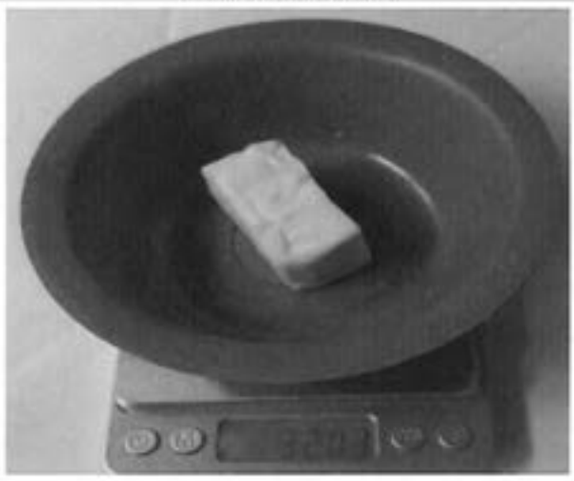
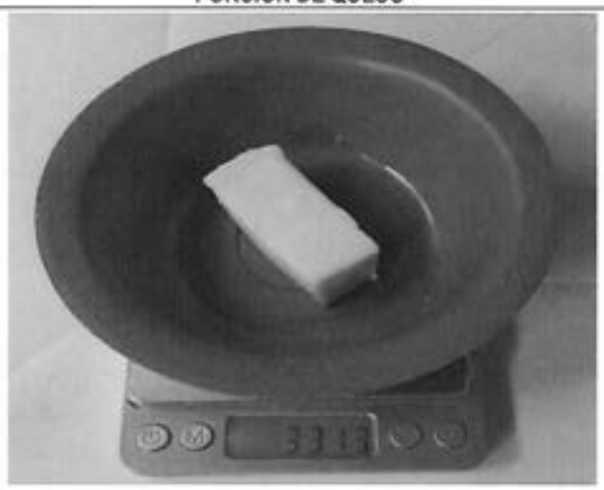
25559

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM- PORCION DE QUESO	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM- PORCION DE QUESO
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM- PORCION DE QUESO	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM- PORCION DE QUESO
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM- PORCION DE QUESO	IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM- PORCION DE QUESO

25560

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

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM- PORCION DE QUESO	IE ELOY VALENZUELA SEDE C BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU 18 RPS -JM.
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS -JM- PORCION DE QUESO	IE ELOY VALENZUELA SEDE C BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU 18 RPS -JM.
	
IE ELOY VALENZUELA SEDE C BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU 18 RPS -JM.	IE ELOY VALENZUELA SEDE C BENEFICIARIOS DISFRUTANDO MENU 18 RPS -JM.

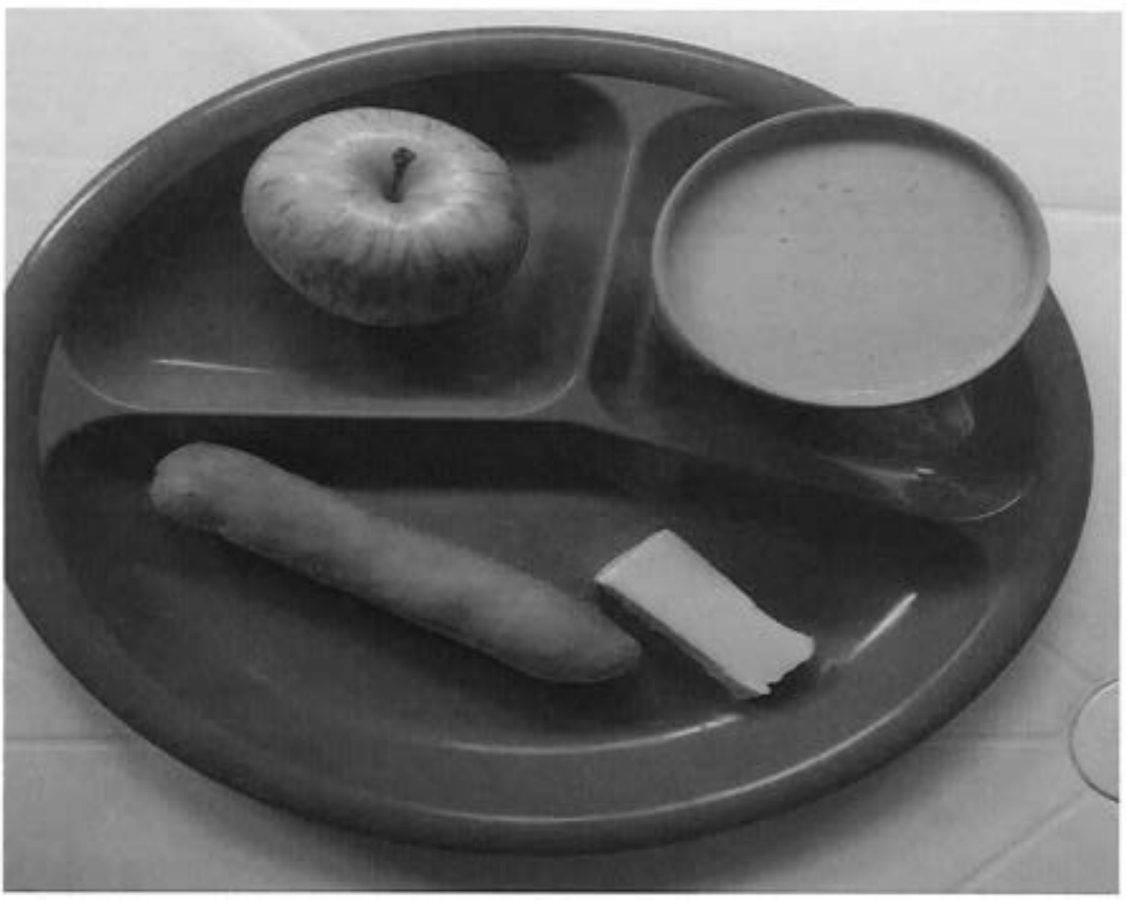
25561

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

IE ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE C

IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS JM -ENTREGADO 9-04-2025



IE ELOY VALENZUELA SEDE C MENU # 18 RPS JM -ENTREGADO 9-04-2025

25562

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:	9-04-25
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	✓	Hora Inicio:	9:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Rural Vijagual Sedes I-C					Hora de Terminación:	2:00 P.m.
Dirección:	Vereda el abrigo el inicio						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 a.m – 01:00 P.m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	57		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Isabel Villareal			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	62		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	61	PORCENTAJE TOTAL	98.39	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 FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Se evidencia alejado	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, pisos, sifones en buen estado 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.	Se evidencia area exclusiva	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.	no se evidencia malla anti insecto en ventana que comunica la cocina con el corredor ni exterior	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.	Se evidencia espacio exclusivo para el deposito de residuos	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	
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 ultima fumigación realizada.	1	Enero 13 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	a 6°C
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	a -5°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	

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	Se evidencia h.v. con los certificados.
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	Se realiza visita con Supervisor, quien ingresa a mantenerse con dotación

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.	1	Se evidencian registros diarios
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se evidencian alejados de los alimentos.
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias.	1	
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen 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 publicados

25564

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	Hecho de Servicio Enero 23 de 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	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.	N.a	Se administra pulpa de fruta congelada.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Se evidencian bolsas de agua de 6 H (6 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	
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	Se evidencio que no hay protección de anjeos, rejillas y altura de la puerta al piso no permitida (en cocina)
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	94 %
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	Se evidencia acta de comite realizada el dia 8-04-25.
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	Vence 11-02-2026 LB00135042
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	Se evidencia contramuestras
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	Se evidencia lavado y desinfección de hortalizas
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	frios a 14°C calientes a 64°C

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

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

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	En el momento de la visita no se observo personal de turno.
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			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	L	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	L	
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.	L	

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se Socializo el acto con manipuladora y Supervisor. Se realizo hallazgo y se socializo con Supervisor, quien dice y se compromete a Subscrito con operador.
Comparten institucion para el suplemento de RPS. dos instituciones Sede I-C de la institucion Rural Villagual.
Se cierra el acto.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hector Andres Sanchez.	NOMBRE	Isabel Villarreal L
IDENTIFICACIÓN	1.098.769.216	IDENTIFICACIÓN	63556479
CARGO	Apoyo te. Sup.	CARGO	manipuladora
FIRMA		FIRMA	Isabel Villarreal L
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Juan pablo Moreno
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1094365344
CARGO		CARGO	Supervisor
FIRMA		FIRMA	

25567

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	9-4-25	Hora Inicio:	9:00 a.m	Hora Finalización:	2:00p.m	Operador:	UT Nutripar 25	Grupo:	1
No. de Contrato:	276	Institución Educativa:	IE Rural Vijagual Sedes J-C	Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Hery Andrés Sánchez Ramírez.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Huevos revueltos	54.5	54.2	49.1	50	C	50.2	56.6	57.7	50	C	54.5	72.7	72.2	55	C					
Leguminosas	Frijoles guisados	50.8	62.8	66.4	45	C	84.7	102.8	83.2	45	C	111.8	127.0	89.4	72	C					
Cereales	Arroz blanco	60.3	58.9	62.4	55	C	92.6	97.8	98.8	85	C	103.9	108.4	102.4	100	C					
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Fritos de maduro con queso	60.2	58.7	59.3	56	C	100.1	90.5	102.6	71	C	106.0	98.5	91.7	85	C					
Ensalada o verdura caliente	Ensalada cebolla y tom	55.4	63.8	53.3	50	C	70.8	88.0	82.4	65	C	89.5	93.2	92.5	90	C					
Bebida	Jugo de fresale cebol	220.2	218.4	215.4	200	C	220.0	215.8	228.9	200	C	250.5	210.2	210.4	200	C					
Leche y productos lácteos	incluido en fabricado																				
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 verifica Complemento en 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

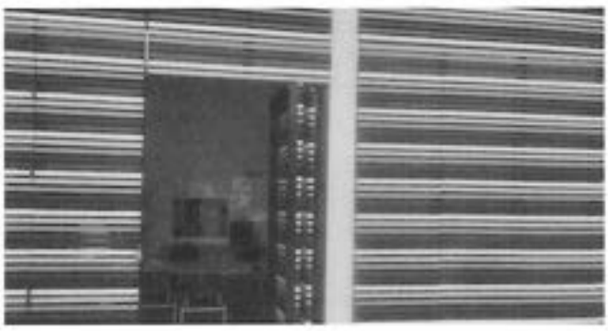
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Isabel Villarreal L	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Hery Andres Sanchez R.
CARGO:	manipuladora	CARGO:	apoyo tec Sup.
FRIMA:	Isabel Villarreal L	FIRMA:	

25568

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

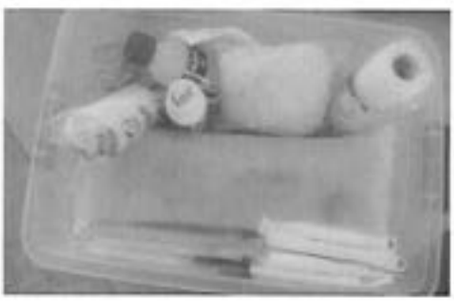
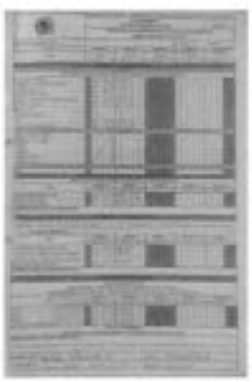
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E RURAL VIJAGUAL SEDES I – E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	9	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I - E

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

25569

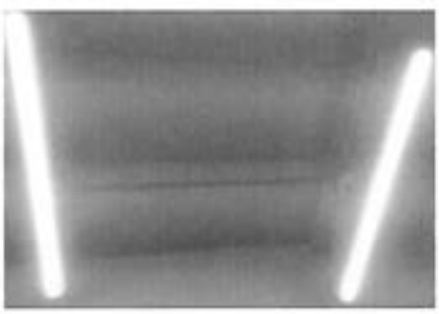
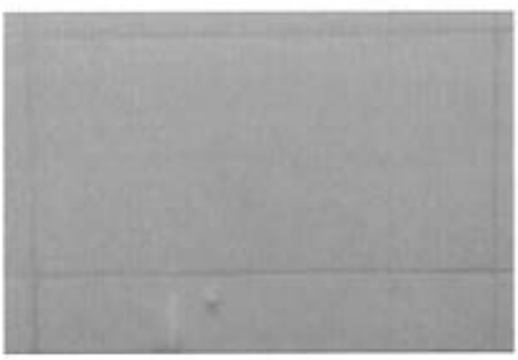
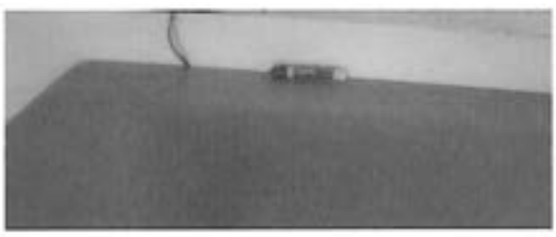
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

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

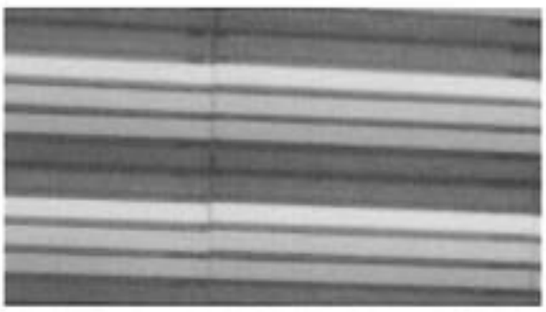
29570

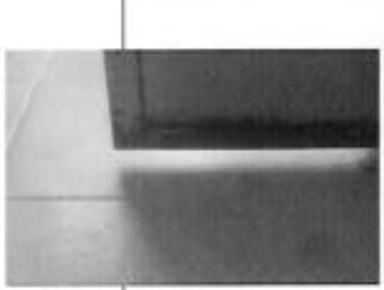
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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

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

HALLAZGOS
 
Hallazgo. SIN PROTECCION DE CAUCHOS ALTURA PERMITE POSIBLE INGRESO DE PLAGAS, SIN MALLA MOSQUITERA

25572

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

Version: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	09-04-2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Orient Miraflores Sede E					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Calle 21 # 46 - 66 Barno Buenavista						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am a 12:30 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	90	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	Maria Cruz Cruz		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Lider de 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	55	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	54	PORCENTAJE TOTAL	98.1	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	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 FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Comedor escolar ubicado dentro de la I.E. 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.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencia paredes de facil limpieza y drenaje en buen estado	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		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 evidencia malla antiSecto en la ventana y puerta.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando; no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia Fuera del comedor almacenado en balde.	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)

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se encuentra almacenado en un balde con Tapa.
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	Pipa de fruta F.V 03-09-2025 L: 08 Fab: Empulpate (Tomate de Arbol).
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Fecha Ultimo Realizado: Enero 16-2025
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	Se evidencia Kit de Visitante Completo

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	Cumple con la dotacion requerida el personal manipulador.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia hoja de vida Completa del personal Manipulador
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	Cumple para 90 beneficiarios hay 2 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).	NA	

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

IV PLAN DE SANEAMIENTO LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Plan de Saneamiento 02-01-2025
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Se evidencia registro diligenciado de L y D.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad preparada en sitio - PS.	1	
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	Se evidencia afuera del comedor en un pasillo.
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	

25974

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 de último lavado del Tanque: Enero 21 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	Cuenta con certificado de control de Calidad AMB
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No preparan hielo ya que la bebida viene de la Pulpa de Fruta
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS			
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 recipiente con tapa y bolsa debidamente rotulado.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia registro diligenciado de manejo de residuos Sólidos.
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	Se evidencia malla-antiinsectos en buen estado
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	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	Conformación del CAE: Febrero 27 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 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.	NO	No se evidencia carnes en el area de almacenamiento congelador.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NO	No se evidencia tuberculos en el area de almacenamiento
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	Verduras en buen estado de calidad

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).	NO	No se evidencia lacteos en el area de almacenamiento.
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.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	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	Se evidencia limpieza de manera permanente.
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 toma de temperatura.

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 evidencia olla para Fritos con hollin
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	Entrega menu 18 con Intercambio en bebida Lulo por Naranjilla debidamente aprobado.
9.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
9.3	Se tienen estandarizados los utensilios para el servido.	1	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumple con el gramaje establecido, Ver anexo de gramajo.
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	Se evidencia disponibilidad de agua potable para consumo voluntario

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ					
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	Vence Enero 2026

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

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	Durante la visita no se observa Personal Tranportador.
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	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Se evidencia registro de planillas debidamente 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

Se realiza visita tecnica de Supervisión en la I.E. Oriente Miraflores Sede E con una cobertura de 90 Beneficiarios. Se realiza entrega de Menu 18 con un intercambio aprobado en bebida de Cidra a Maracuya. Sin novedad en la entrega. Cumple con el gramaje establecido. Se socializa el hallazgo evidenciado. Se destaca el orden y presentacion Personal del Personal manipulador. Se dá Cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Mariacamila Ospina C.
IDENTIFICACIÓN	1085918641	IDENTIFICACIÓN	1035064948
CARGO	Apoyo Tecnico SEM-PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25577

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:	09-04-2025	Hora Inicio:	8:30 am	Hora Finalización:	2:00 pm	Operador:	UT Nutripae 25	Grupo:	1
Institución Educativa:	I.E. Oriente Miraflores Sede E					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Clara Hernandez	No. de Contrato:	1276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	18	No. MENÚ ENTREGADO	18	¿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)	Pechuga Guisada en Cuadros	57.2	70.1	65.3	42	C	89.1	80.5	67.2	47	C										
Leguminosas																					
Cereales	Espaguetis en Salsa Roja	99.8	95.4	87.6	60	C	150.0	139.3	165.2	100	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Tajadas de Maduro	39.7	58.1	45.2	32	C	54.1	61.2	58.1	41	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada Mixta	55.9	60.9	68.7	50	C	82.9	119.0	90.1	65	C										
Bebida	Jugo Maracuya	211.5	220.1	218.3	200	C	293.4	232.1	219.4	200	C										
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE				5					5												
NO CUMPLE				0					0												

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido, Se realiza intercambio de bebida de Lulo a Maracuya debidamente aprobado.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

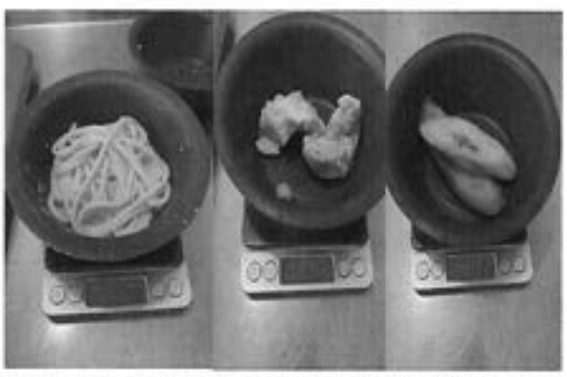
Los pesos servidos se encuentran consignados en el formato de denominado GRAMAJE RESOLUCION 0335-2021

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Maria Crecencia Cruz C.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Clara Hernandez
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	Aprog Tecnico SEB- PAE
FIRMA:		FIRMA:	Clara Hernandez

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. ORIENTE MIRAFLORES

FECHA: (dd-mm-aaaa)	09	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: E

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu: Preescolar
	
Cumplimiento del menu: Primaria	Verificacion de gramaje Preescolar componenteCereal, proteina y platano

25979

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

	
Verificacion de gramaje Primaria componente Ensalada, proteinay bebida	Condiciones de calidad de productos entregados
	
Condiciones de calidad de productos entregados	Condiciones de calidad de productos entregados
	
Personal manipulador.	Suministro del complemento Almuerzo

25580

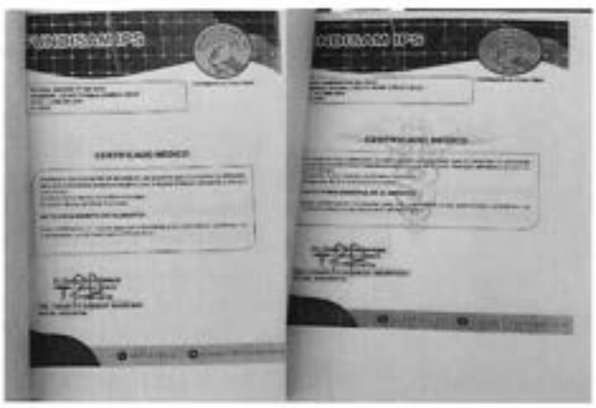
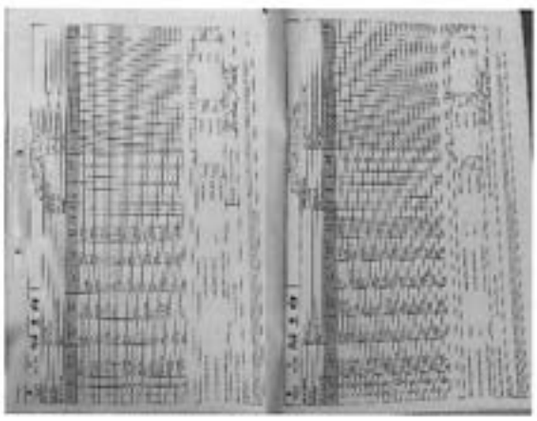
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Suministro del complemento Almuerzo	Área de Menaje
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento
	
Área de almacenamiento	Equipos de congelación y refrigeración.

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

	
Contramuestras de alimentos	Toma de Temperatura de los alimentos
	
Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos	Área de insumos de aseo
	
Residuos Descomide	Verificacion documental : Kardex

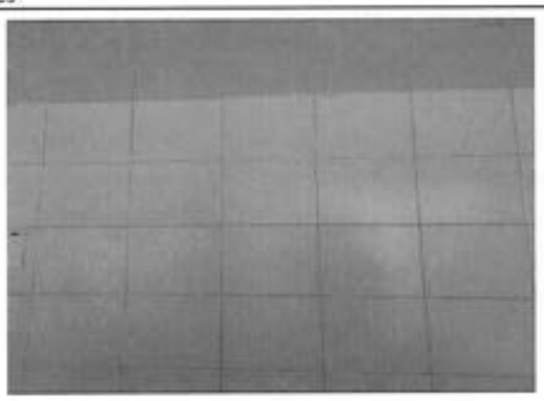
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Certificados de manipulación de alimentos</td><td>Verificación documental: Planillas</td></tr>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental: Control PSB- Cert. Plagas</td><td>Verificación documental: Bitácora</td></tr>
<tr><td></td><td>
</td></tr>
<tr><td>Salud Ocupacional: Extintor- Botiquín</td><td>Ficha técnica PAE</td></tr>
</table>

25583

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

	
Horario publicado	Equipo Supervisor SEB-PAE

CONDICIONES DE INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos	Techos
	
Paredes	Ventana

25584

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
 
Hallazgos 1. Se evidencia Olla utilizada para fritos con hollín.

25585

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: 002 -2025

Operador:	OT. NUTRI POR 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	09/04/25
Grupo:	1	Área Urbana:	—	Área Rural:	X	Hora Inicio:	7:30 am
Institución Educativa/Sede	IE Rural El Poblón					Hora de Terminación:	11:00 am
Dirección:	Finca los Sitios. Sector la Torre Vereda El Poblon						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:40 a 9:25 am 2:15 a 2:55 pm.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	226	Mañana 131 Tarde 95	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	—		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde	X		
Nombre de quien atiende la visita	Andrea Jaraz		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Jenis Hernandez Martinez			
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	57		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE TOTAL	96.4	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	B
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		X		
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)

II. 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.	Alrededor del comedor hay 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.		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.	Solo cuentan con un lavado platos	NC
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.	Baño compartido con los estudiantes	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.	El area no se encuentra protegida.	NC

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

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Fecha: 09/01/25
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	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	
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 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	

25587

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: 29/01/25
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).	0	No se observa certificado de calidad del agua actualizado. Establecido el año pasado.
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).	0	No se evidencia botellon de agua en la IE

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	19	PUNTAJE OBTENIDO	17	PORCENTAJE	89.4%

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha 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 28/02/2025
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			
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.	NO	No se observa carnes en el momento de la visita
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NO	No se observa tuberculos en el momento de la visita
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.	NO	No se observa verduras ni frutas en el momento de la visita.

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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	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.	NO	No se utilizaron hortalizas ni frutas en el menu del dia de hoy.
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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE 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	Menu # 18.
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	Enero / 2025.

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

15589

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.	1	
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	

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

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad preparado en sitio JM/JT, donde se entregan este jornada de la mañana 131 para grupos etarios preescolar y primaria y en la tarde se entregan 95 complementos, para una totalidad de 276 titulares de derecho.

La IE es rural y no cuentan con botellon de agua, utilizan agua hervida.

Se evidencia compromiso por parte de los manipuladores supervisor y operador

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENIS HERNANDEZ M.	NOMBRE	andres jimeno
IDENTIFICACIÓN	37513886	IDENTIFICACIÓN	1048247722
CARGO	Apoyo tecnico SSO	CARGO	Jefe de cocina
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25590

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:	09/04/25	Hora Inicio:	7:30	Hora Finalización:	11:000m	Operador:	UT NUTRIPAE 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	Rural El Poulón					Supervisor Equipo Técnico - PAE:		JENID HERNANDEZ MARTINEZ			

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale			PRECISIÓN (g):	0.1gr		
No. MENÚ PROGRAMADO	18	No. MENÚ ENTREGADO	18	¿Se realizaron cambios al menú?	SI X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X	NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne , pollo, huevo)																					
Leguminosas																					
Cereales																					
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal																					
Ensalada o verdura caliente																					
Bebida																					
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)	Queso Porción	15.1	22.2	21.4	15	C	39	35.3	38.8	35	C										
Cereal acompañante	Pedito de harina de maiz	64.1	62.	67.2	40	C	78.1	82.8	73.2	60	C										
Fruta	—																				
Bebida	Jugo de fruta de árbol con leche.	222	206.3	214.7	200	C	207.1	230.8	216.9	200	C										
CUMPLE		C					C					—					—				
NO CUMPLE		—					—					—					—				

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje estipulado

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Andrea pm	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	JENID HERNANDEZ MARTINEZ
CARGO:	jefe de cocina	CARGO:	Apoyo Tecnico SED
FIRMA:	Andrea pm	FIRMA:	

25591

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL EL PAULON

FECHA: (dd-mm-aaaa)	09	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: PRINCIPAL

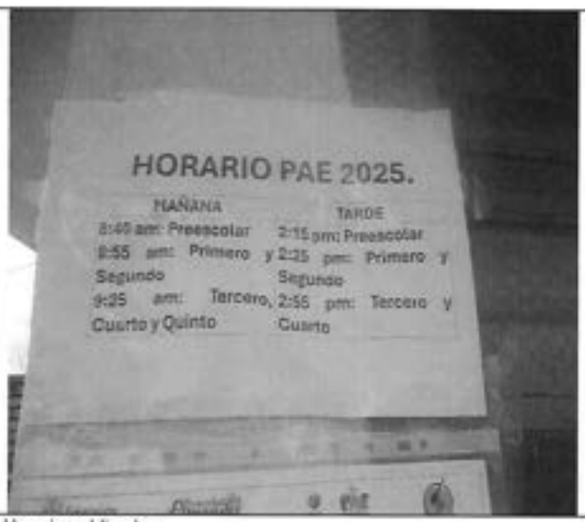
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje. Deditos de harina de maíz grupo etario prescolar
	
Verificación de gramaje. Queso porción grupo etario primaria	Verificación de gramaje. Jugo de tomate de árbol con leche grupo etario preescolar

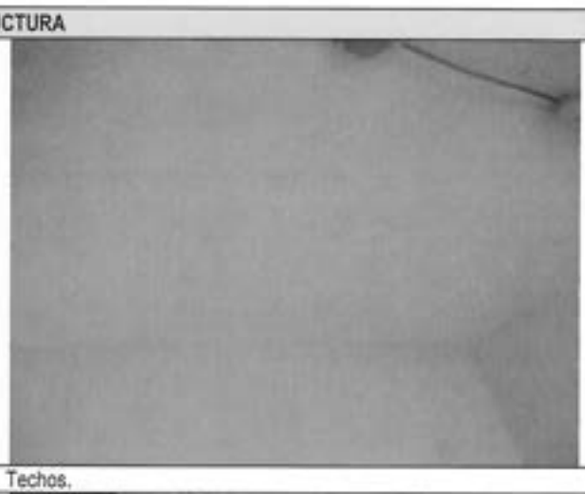
25592

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

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador. Andrea Jerez – Eduvina Mejía – Yuliet Carvajal
	
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

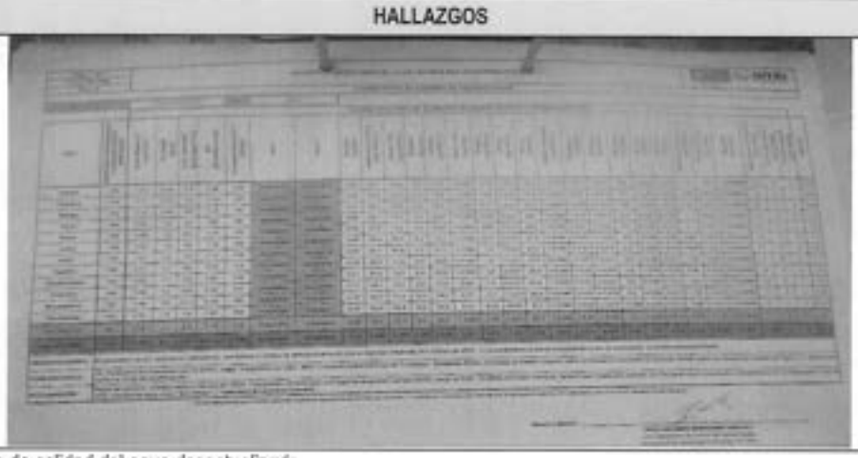
	
Gestión social.	Horario publicado.

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

29594

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. Certificado de calidad del agua desactualizado

29595

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:	10-04-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	-	Hora Inicio:	7:00 A.M.
Institución Educativa/Sede	BICENTENARIO DE LA INDEP DE LA REPCA 1C AP					Hora de Terminación:	10:00 A.M.
Dirección:	Calle 34 A Nº 13-38. Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:00 AM A 9:30 AM		3:00 P.M A 3:30 P.M.				

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	167 JM 117 JT 284	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	Tatiana Peño.	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	Manipuladora.		

El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en: Pasillo [X] Espacio exclusivo de almacenamiento [ ]

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

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	El Almacenamiento temporal se realiza en espacio adecuado.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, *impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u* otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	El lugar es un espacio abierto bajo Techo pero no tiene puerta ni ventana.	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.	Columnas en concreto espacio abierto, no hay goteras, piso limpio	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 de uso compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	No hay área definida para Insumos aseo.	NC
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Espacio físico en área donde se almacenan los complementos.	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 se realiza en canastillas plásticas limpias.
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 para almacenamiento, limpia y en buen estado.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos evidenciados con fechas de vencimiento vigentes.
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

25596

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 entregó 1 mesa y 1 silla plástica.
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 utilizo dotdación completo.
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se verificó hoja de vida con sopoftes.
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 experiencio requerido y certificados médico y de BPM.
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 L y D y se observan registros actualizados
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencian 2 aspersores de 100 y 200 ppm.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	Se evidencio remisión de Abril y productos en físico.
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Pisos limpios y techo limpio.
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Se evidencian 2 recipientes con tapa con sus respectivas bolsas de colores.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	

CONTROL DE PLAGAS

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

25597

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 Ficha Técnica de Información publicada en Area. temporal de Almacenamiento
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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena Mr Quick. L 251352A Vence: 26106125
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 Rizada Blanco L C42002 V: 02105/25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	Se entrega fruta. Menú # 18
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 Banano para Nivel 1 y Ciruela para los demás.
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	Se cumple con minuta hoy se entrega menú 18 aprobado por ETC
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó cumplimiento de gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	Durante visita 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.	NO	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	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	

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	—	PUNTAJE OBTENIDO	—	PORCENTAJE	—

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa visita técnica de seguimiento con manipuladora Tatiana y se evidencia entrega de menú #18 con intercambio de Banano por mandarina aprobado por ETC. para el consumo del nivel 1.
Para los demás niveles la fruta a entregar es Ciruela. Este menú es Arrastre solicitado por operador y aprobado por ETC.

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	Tatiana Peña Cuadros
IDENTIFICACIÓN	37721114.	IDENTIFICACIÓN	1005375870
CARGO	Apoyo Técnico PAE	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Tecnico Profes. Aseg.	PROFESIÓN	
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Tatiana Peña Cuadros
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25599

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

Fecha de Verificación:	10-04-25	Hora Inicio:	7:00 A.M.	Hora Finalización:	10:00 A.M.	Grupo:	1
Institución Educativa	Bicentenario sede A.			Operador:	UT Nutripae 25	No. de Contrato:	276.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	18	MENÚ ENTREGADO Nº:	18	¿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	Avena UHT.	215	214.9	222.1	200	C						221.7	214.	210.2	200	C	229.8	222	217.8	200	C
Derivado de cereal	Galleta rizada	45.3	48.1	41.6	40	C						88.5	87.	85.3	80	C	105.2	100.1	107.2	100	C
Fruta	Banano-Ciruela	164.7	155.5	148.9	143	C						127.3	117.	121.4	115.8	C	118.1	125.3	119.0	115.8	C
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3					—					3					3				
NO CUMPLE		0					—					0					0				

OBSERVACIONES GENERALES: Se realizó Amaitre el intercambio de fruta banano por mandarina para nivel 1 aprobado por ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendida por:	Tatiana Peña Cuadros	Realizada por:	Mabel Rocio Olaite.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico PAE-SEB.
Firma:	Tatiana Peña Cuadros	Firma:	Mabel Rocio Olaite.
Atendida por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25600

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: BICENTENARIO SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	10	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Bicentenario sede A

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