SUPERVISION 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.



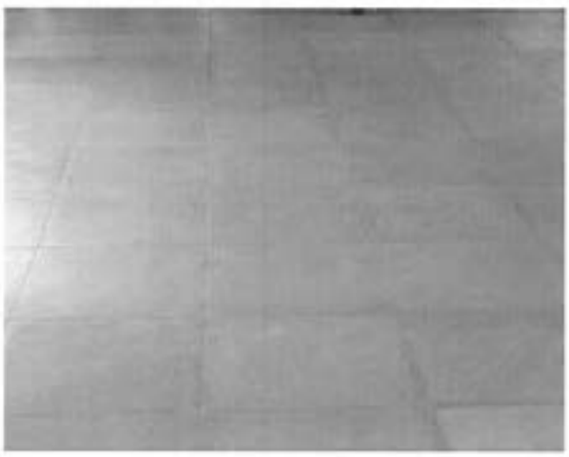
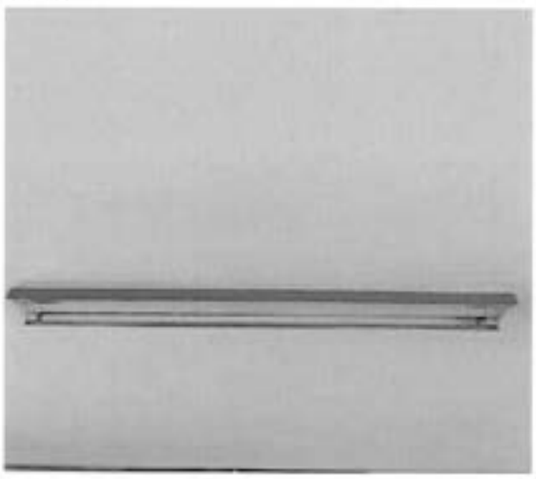
Gestión social.



Horario publicado.

25602

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes	Servicios sanitarios.

25603

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

Versión: 003 2025

Operador:	NUTRIPAE 25	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	10-04-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	CLAVERIANO FE Y ALEGRIA					Hora de Terminación:	9:30 am
Dirección:	Calle 25 NN # 20A - 40 Barrio Claveriano						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 7:00 am a 9:30 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	269	No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	X	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Deisy Ordoñez	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 mínimo	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Almacenamiento temporal de los complementos de RI, impide la entrada de polvo, lluvia humedad y suciedades.	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos, paredes y techos están construidos en material de fácil L y D.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones sanitarios son compartidos	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Iluminación y ventilación son 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 para el aseo alejados de los alimentos	
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 Físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Almacenamiento temporal de los 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 las 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 evidenciados, con fechas de vencimiento vigentes.
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplan con la normatividad sanitaria vigente.	1	Alimentos empacados y rotulados cumplen con la NSV

25604

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 un butaco
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 kits

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y 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 %

15605

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	Se evidencia la publicación de 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 CAE → 30-01-25 Primer CAE → 02-04-25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicación de la estrategia EAN
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100 %		

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena UHT marca Mr Quick L: 251352A V: 26-08-25
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 ricada blanca L: C42002 V: 02-05-25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Ciruelas
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5
PORCENTAJE	100 %		

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se verifico el cumplimiento del menú #18
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 el cumplimiento del gramaje menú #18
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100 %		

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

25606

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizo visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RI con una cobertura total de 269 complementos, el día de hoy se verifico la entrega de 40 complementos de RI entregados a los jovenes beneficiarios de Secundaria y media complementaria por una jornada realizada en la IE (reunión o visita de Secretarias de Educación de varias Ciudades del País. Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 18.
Se realizó un arrastre autorizado por la ETC el día de hoy correspondía el menú #19 y se entrego el menú # 18.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Deisy Liliana O.
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	1098614029
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25607

Educación Alcaldía 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:	10-04-25	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:30 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Claverismo Fe y Alegria			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	19	MENÚ ENTREGADO Nº:	18	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? X NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena UHT											222.3	208.4	215 8	200ml	C	210.6	218.2	212.3	200ml	C
Derivado de cereal	Galleta rizada blanca											88.6	86.5	86.6	80gr	C	106.2	104.2	105.3	100gr	C
Fruta	Ciruelas											127.0	120.4	127.2	115,8	C	142.6	132.1	124.2	115.8	C
Dulce y/o postre																					
CUMPLE																3					3
NO CUMPLE																0					0

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento de todos componentes el gramaje menú #18, se realizó un arrastre autorizado por la ETC, correspondía el día de hoy el menú #19 y se entrega el menú #18.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Dary Alvarez Ospina, PP.	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	manipuladora	Cargo:	91.298.386
Firma:	Dary Alvarez Ospina.	Firma:	Carlos A. Restrepo
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25608

SUPERVISION 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: CLAVERIANO FE Y ALEGRIA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	10	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: CLAVERIANO FE Y ALEGRIA

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

25609

SUPERVISION 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>

SUPERVISION 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.

25611

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

Versión: 003 2025

Operador:	NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276	Fecha Visita:	21-04-25	
Grupo:	1	Area Urbana: X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm	
Institución Educativa/Sede	Oriente Mira Flores sede A				Hora de Terminación:	4:00 pm	
Dirección:	Kilometro 2 Nº 50-49 Albania						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 7:00 am a 9:00 am - 1:00 pm a 3:00 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	RI-JM → 485 RI-JT → 284 Total → 769	No. De manipuladoras en el sitio:	3	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	X		
Nombre de quien atiende la visita	Luz Marina Pinto		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A. Restrepo			
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		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

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

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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	Almacenamiento 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 evidenciados se encuentran dentro de su vida útil y fecha de vencimiento OK
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Alimentos empacados y rotulados cumplen con la N.S.V.

25612

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

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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	Personal manipulador con dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal de las manipuladoras es adecuada
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia las hojas de vida de las manipuladoras
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Manipuladoras acreditan experiencia mínima de 1 año en programas de alimentación certificado médico y BPM.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	3 manipuladoras
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia publicación

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

25613

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	Se evidencia la publicación de 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 27-02-25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicación

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena UHT L: 2514418 V: 02-07-2025
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	Rosquillas Lote: 79 V: 22-05-2025
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 Leche L: 25003 V: 08-06-2025
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			
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	Existe cumplimiento de la minuta con un intercambio aprobado por la ETC
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia la publicación
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador entrego todos los componentes del menú # 1
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumplen con el gramaje de todos los componentes menú # 1

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	Durante la visita no se evidencio el personal transportador de alimentos
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.O	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	

25614

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

ÍTEM	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	formato diligenciado
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	Bitácora debidamente diligenciada.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizó visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de P.I. con una cobertura total de 769 complementos, en la jornada de la mañana se entregan 485 y en la jornada de la tarde 286 complementos.
Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes del menú #1, se realizó un intercambio de pan a sabor a coco por rosquitas aprobado por la ETC.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Luz marina pinto
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	1098619797
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Luz marina P.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25615

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

Fecha de Verificación:	21-04-25	Hora Inicio:	1:00pm	Hora Finalización:	4:00pm	Grupo:	1
Institución Educativa	Oriente Miraflores Sede A			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	1	MENÚ ENTREGADO Nº:	1	¿Se realizaron cambios al menú?	X SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? X SI NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena UHT	217.8	227.3	213.1	200cc	C	215.3	209.3	219.8	200cc	C										
Derivado de cereal	Pasquitos	15.0	13.9	14.8	12gr	C	25.9	26.4	26.5	24gr	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Dulce de Leche	16.8	17.4	18.1	15gr	C	16.1	16.9	17.2	15gr	C										
CUMPLE						3					3				—						
NO CUMPLE						0					0				—						

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menu #1, se realizo un intercambio aprobado por la GTC de pan con sabor a coco por pasquitos.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Luz marina pinto	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo tecnico
Firma:	Luz marina p.	Firma:	Carlos A. Restrepo
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25616

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: ORIENTE MIRAFORES SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	21	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ORIENTE MIRAFLORES SEDE A

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

25617

SUPERVISION 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.



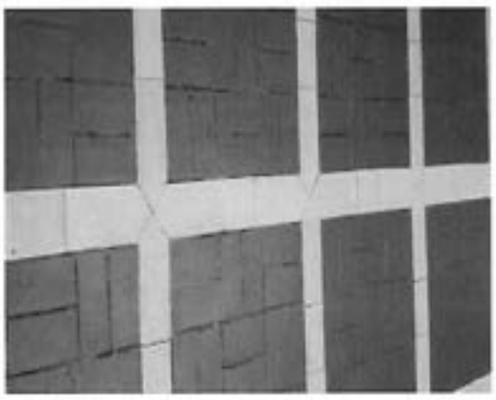
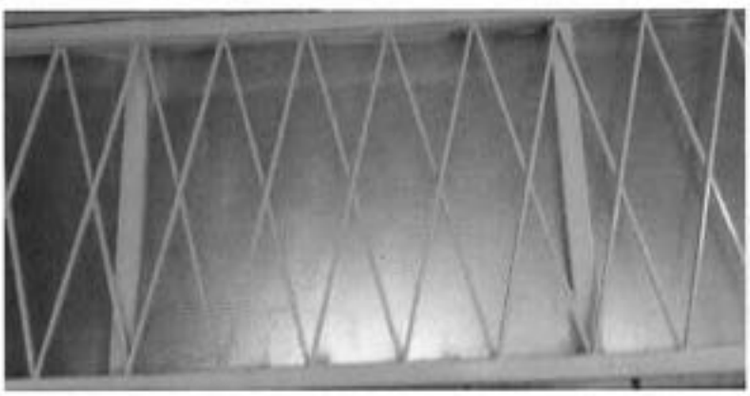
Gestión social.



Horario publicado.

25618

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

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

25619

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 Oct 2021

Operador	U.T Nutrir 25	No. Contrato	226			Fecha Visita	21-04-25
Grupo	1	Área Urbana		Área Rural	✓	Hora Inicio	2 40 p.m
Institución Educativa/Sede	I.E Rural el Playon					Hora de Terminación	12 05 p.m
Dirección	Vda Playon.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	Almuerzo 9:40 a.m — 9:25 a.m						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE	226	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo				
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				JM
Nombre de quien atiende la visita	Padra Juliana Jaimes		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramírez			
Cargo	Líder Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE TOTAL	95,0	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	B	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

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

Powered by CamScanner

25620

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	
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 relación de productos.	1	
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de última fumigación realizada.	1	Enero 9 - 2025
2.5	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre 0 a 6 °C y se llevan registros actualizados.	1	
2.6	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de 0 a -18°C y se llevan registros actualizados.	1	
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	
2.8	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA RACION PREPARADA EN SITIO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	0	No se encuentra hoja de vida
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	0	de personal manipulador Damaris Cortes
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	
3.7	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	N.O	
TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66.6 %

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	
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	

Powered by CamScanner

25621

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Enero 18 de 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	0	Se verifica que no cuenta con botellón, n bolsas de agua o dispensador de bebederos
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	18
PORCENTAJE	94.7 %		
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	LB 0022907 9 Vence 20 Mar 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	

Powered by CamScanner

25622

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 roluladas de las últimas 72 horas (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

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

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

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

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

IX. CUMPLIMIENTO DE MENU

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

Powered by CamScanner

25623

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa acta con personal manipulador.

Se toma de hallazgo botellon de agua (carga a disposición de beneficiarios) y baja de yodo faltante de personal manipulador.

Se cierra el acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hernan Andres Sánchez Romero	NOMBRE	Andrea Jaramillo
IDENTIFICACIÓN	1.088.769.216	IDENTIFICACIÓN	1098741772
CARGO	Apoyo tec. Sil.	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	

Powered by CamScanner

25624

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:	21-04-25	Hora Inicio:	7:40 a.m.	Hora Finalización:	11:30	Operador:	UT Unipar 25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	I.E Rural el Aguion.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Hey Andrés Sánchez Ramírez.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	3	No. MENÚ ENTREGADO	3	¿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)																					
Leguminosas																					
Cereales																					
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal																					
Ensalada o verdura caliente																					
Bebida																					
Leche y productos lacteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)	Hiero picado	65.3	52.4	58.3	50	C	68.5	62.3	58.9	50	C										
Cereal acompañante	Morcilla platano	43.9	38.3	40.2	32	C	50.2	60.5	49.2	41	C										
Fruta																					
Bebida	Jugo Bocero leche	215.0	210.2	209.5	200	C	210.2	211.4	208.4	200	C										
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE		0					0														

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia Cumplimiento en gramaje.

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 0335-2023

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	[illegible]	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Hey Andrés Sánchez Ramírez
CARGO:	Jefe de cocina	CARGO:	Apoyo tecnico Pae
FIRMA:	[signature]	FIRMA:	[signature]

Powered by CamScanner

29625

SUPERVISION 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 EL PAULON

FECHA: (dd-mm-aaaa)	21	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa:

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

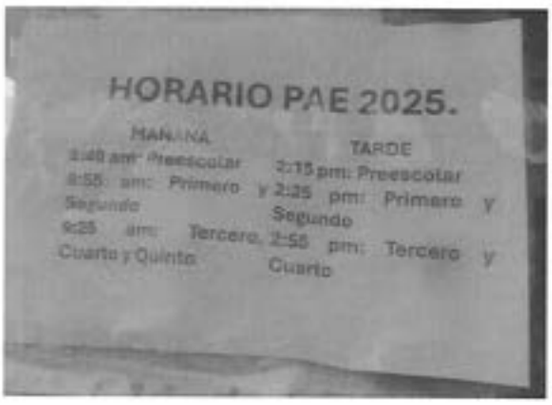
25626

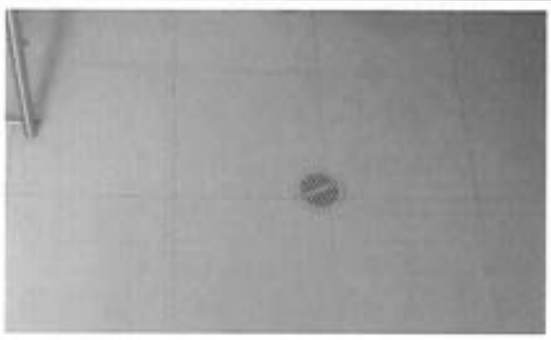
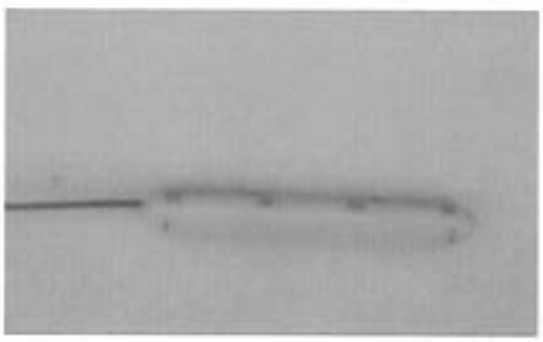
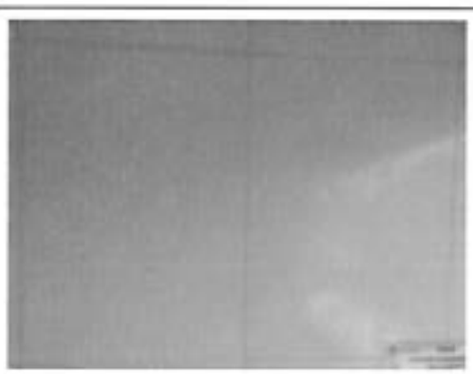
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

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

25627

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

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

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

	
	Ventanas.
	
Disposición de residuos.	Condiciones locativas.

HALLAZGOS
Hallazgo. NO CUENTA CON BOTELLON DISPENSADOR, NI HOJAS DE VIDA CON CERTIFICADOS PARA LA MANIPULADORA DAMARIS CARVAJALN

25629

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:	21-04-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	8:10 A.M.
Institución Educativa/Sede	Rafael García Herreros					Hora de Terminación:	10:00 A.M.
Dirección:	Carrera 1D Nº N81 Minuto de Dios -						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 AM A 9:00 AM - 1:00 PM A 3:00 PM.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	254 JM	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	Karen Chivata	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 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	CALIFICACION 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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	El espacio temporal es el mínimo requerido.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Espacio temporal, no tiene puertas ni ventanas, espacio abierto	NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Techos en cemento pintado, paredes Construidas en ladrillo poroso	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.	Insumos y elementos de aseo alejados 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 exclusivo en pasillo junto a area de almacenamiento.	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	Se realiza el almacenamiento de los alimentos en canastillos
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 conservacion de los alimentos y/o productos.	1	Area se encuentra limpia, libre de elementos en desuso y otros.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

25630

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas. (donde aplique).	1	Se evidencio 1 mesa y 3 sillas plásticas.
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	Se evidencian 2 kits completas.

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 evidencio personal manipulador con dotacion 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	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 verifica con hojas de vida de las manipuladoras en sitio.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Se verificó experiencia mínima requerido y certificados vigentes
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Se evidencian 2 manipuladoras.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	horario publicado.

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Se cuenta con PSB aprobado.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	Se evidencian 2 aspersoras.
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	Se verifica remision de Abril. 2025
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	letreros de BPM en buen estado.

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	Se evidencian 2 recipientes con sus respectivas bolsas y tapas.
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 %

25631

V. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, 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	Acta de conformacion de fecha 21 febrero 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Estrategia Publicada

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena Mr Quick. Lote 25144-18 FV: 02/07/2025
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	Rosquitas. Lote FV: 25/05/25- 79
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	Rollito de Leche. Lote. 25003 FV: 08-junio/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	Se entregó dulce. Menú # 1.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se evidencia formato para novedades.

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

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

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita Tecnica de Seguimiento a entrega de R.I en IE Rafael Garcia Herreros (Se verifica cumplimiento de gramaje en Menú # 1 con intercambio de cereal Se entrego Rosquitas por pan sabor a coco. El intercambio fue aprobado por ETC mediante correo.

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	Karen Daghana Chivata F
IDENTIFICACIÓN	37721114	IDENTIFICACIÓN	1098935889
CARGO	Apoyo TécnicoPAE	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Tecnico Profesional	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA	Mabel Rocio Olarte	FIRMA	Karen C
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25633

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

Fecha de Verificación:	21-04-2025	Hora Inicio:	8:10 A.M.	Hora Finalización:	10:00 A.M.	Grupo:	1
Institución Educativa	RAFAEL GARCIA HERREROS			Operador:	UT NUTRIPAE 2025	No. de Contrato:	276.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:		1	MENÚ ENTREGADO Nº:	1	¿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											207.9	209.1	205	200	C	212	214.5	216.8	200	C
Derivado de cereal	Rosquitas											30.4	32.1	33.2	24	C	34.3	32.4	33.5	32	C
Fruta	—											—	—	—	—					—	
Dulce y/o postre	Rollito de leche.											16.1	15.4	15.9	15	C	15.7	16.1	15.3	15	C
CUMPLE		—					—									3					3
NO CUMPLE		—					—									0					0

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje, se realiza intercambio de Rosquitas x pan Sabor de coco aprobado por etc.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Karen Daghana Chivata Forero	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico PAE-SEB.
Firma:	Karen C.	Firma:	Mabel Rocio Olarte
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25634

SUPERVISION 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: RAFAEL GARCIA HERREROS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	21	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Rafael García Herreros

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

25635

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

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.
	
Servicios sanitarios.	

25637

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:	OT. NO 481 PAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	22/04/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	Salesiano - Eloy Valenzuela Sede B					Hora de Terminación:	9:15 am
Dirección:	Carrera 11 A 29-80 Barrio Granada.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 a 8:30 am - 1:00 a 2:40 pm.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	Mañana 241 / Tarde 177 / 418		No. De manipuladoras en el sitio:	2			

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

Nombre de quien atiende la visita	Deily Saavedra	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JENNI HERNANDEZ MALTIROZ
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	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES 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.		C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Almacenamiento temporal en pasillo que no impide entrada de polvo ni suciedad.	NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Pisos, paredes y techos en material de difícil limpieza y desinfección	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baños compartido con los docentes.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Fecha aprobados a Arequipe 18/06/25 Galleta coco: 05/05/25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

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

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

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

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

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

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

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

25639

V. GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, 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	Fecha ultima reunion 06/marzo/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	El menú del día de hoy no contempla dulce
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU

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	Menu #2 con intercambio de pera por manzana y torta de yuba naranja por Bulleto web
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Aprobado por la SED
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

25640

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad Industrializado donde se atienden 418 titulares de derecho y 29 raciones 241 entregado en la jornada de la mañana y 177 en la tarde en los grupos etarios prescolar y primaria.

Se evidencia compromiso por parte de los manipuladoras, supervisor y operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jesus Hernandez M.	NOMBRE	Dely Katherine Saavedra
IDENTIFICACIÓN	37513986	IDENTIFICACIÓN	1005369169
CARGO	Apoyo Tecnico SEA	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Ing Alimentos	PROFESIÓN	manipuladora
FIRMA		FIRMA	Dely Saavedra
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25641

Educación | Alimentación para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	22/04/25	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:15 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Salesiano Eloy Valenzuela S.B			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	2	MENÚ ENTREGADO Nº:	2	¿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		253.8	220.9	220.9	200	C	232.6	210	212.8	200	C										
Derivado de cereal		47.6	47.6	64.7	40	C	60.9	70.7	70.1	60	C										
Fruta		135.4	130	134.6	120	C	134.7	124.6	131.1	120	C.										
Dulce y/o postre	—																				
CUMPLE		C					C														
NO CUMPLE		—					—														

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje estipulado. Hoy intercambio de pera por manzana y de fruta sabor naranja por galleta cuca Aprobados por la SEB

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Deily Katherine Saavedra Peña	Realizada por:	Jenny Alexandra Martinez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo tecnico SEB
Firma:	Deily Saavedra	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25642

SUPERVISION 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: SALECIANO ELOY VALENZUELA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Leche saborizada sabor arequipe
	
Verificación de gramaje Galleta cuca	Verificación de gramaje Manzana

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

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador. Deily Saavedra – Geison Uribe
	
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.

25645

SUPERVISION 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

25646

Educación Alimentación 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:	22/04/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	Maipore Sede A					Hora de Terminación:	10:00 am
Dirección:	Calle 23 Norte 12-58 Barrio Kennedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 am 10:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	348	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	Diana Paola	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Giovgi Rios Moreno				
Cargo:	Lider Manipuladoras Antundoaga						
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	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 para entrega RI	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	No Presenta Riesgo, Por lluvias Humedad, Ingreso de 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.	Los pisos, paredes son de Facil Limpieza y se encuentran en buen esta	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartido con los Estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Cumple con Iluminacion y ventilación	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Son Almacenados Lejos de los Alimentos	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe espacio Temporal para RS con bolsas, y Tapas Identificados	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	En Pilas de canastillas con balsa en orden, 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	El area entrega no Presenta Riesgo de contaminación No olores Fuertes, basuras, Heces, Animales.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Cumplen con normas Sanitarias Lotes, Fechas ✓
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Rotulados, cumplen normas Sanitarias

25647

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas. (donde aplique)	1	1 Mesa, 1 Silla
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit)	1	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	Cumplen con la correcta Dotación 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 en la Manipulación RI
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	10 años experiencia en 5 años Manipulación 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 Publicación

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Cuenta con el PSB y su aprobación
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1	Cuenta con el Programa y sus Procedimientos escritos
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	2 Aspersores
4.4	El operador suministra los insumos y elementos de aseo de acuerdo a lo solicitado por la Entidad Territorial para la modalidad Industrializada.	1	Se evidencia documento entrega I A 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	Se evidencia limpieza en el área Entrega RI
4.7	Se evidencian avisos alusivos al correcto lavado de manos y las concentraciones de detergentes y desinfectantes para las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia aviso lavado de manos
4.8	Existen letreros en buen estado alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	Se evidencia aviso de BPM.

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	Cuenta con dos recipientes Para RS con bulsas y Tapas, Identificados
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Cuenta con el 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 Presentan Ingreso de plagas Animales
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Fumigación 8/01/2025

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

25648

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia Publicacion 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	1	11/03/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia Publicacion 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 - 18/06/2025 Menu Lote - 251242B #2
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= 5/05/2025 Lote 05042025 Menu #2
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	No se entrega Dulce Hoy Menu #2
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	1	Fruta Manzana cumple con la correcta Maduracion
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	cumplen con la aprobacion CT SEB PAE
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuando se requieren el operador Da cumplimiento a la Reposicion
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	cumple con el ciclo de Menu
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	se evidencia Publicación
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	El operador Da cumplimiento Menu # 2 RI
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se cumple la totalidad Menu #2
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NA	
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NA	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NA	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NA	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NA	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NA	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	NA	
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	NA	

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuar con las BPM en la manipulacion Alimentos RI
* continuar con el orden, Aseo, limpieza, Desinfeccion Area entrega RI

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Giang Rios Moreno	NOMBRE	DIANA ARTUNDUAGA
IDENTIFICACIÓN	91.276393	IDENTIFICACIÓN	55069732
CARGO	Apoyo Tecnico SEB	CARGO	MANIPULADORA
PROFESIÓN	Ing Alimentos	PROFESIÓN	MANIPULADORA
FIRMA	Giang Rios	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Elnabeth Navas E
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	63 524 986
CARGO		CARGO	manipuladora
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Elnabeth Navas E

25650

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:	22/04/2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa:	Maipore Sede A			Operador:	Nutripae 2025	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche saborizada Nutripe											208,7	225,3	206,0	200ml	C	210,9	235,5	217,0	200ml	C
Derivado de cereal	Galleta Cuca											102,3	100,2	102,1	80g	C	122,9	114,3	112,8	100g	C
Fruta	Manzana											144,0	129,8	135,6	120g	C	122,0	126,7	137,9	120g	C
Dulce y/o postre	—																				
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Maipore Sede A se cumple con el Gramaje Menu RI #2

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	DIANA PAOLA ARTUNDUAGA	Realizada por:	Giarby Rios Moreno
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB PAE
Firma:		Firma:	Giarby Rios Moreno
Atendido por:	Elizabeth Nava E	Realizada por:	
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	
Firma:		Firma:	

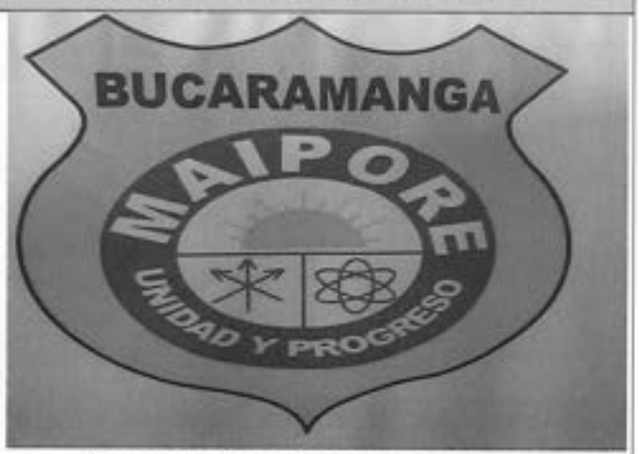
25651

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 MAIPORE SEDE A

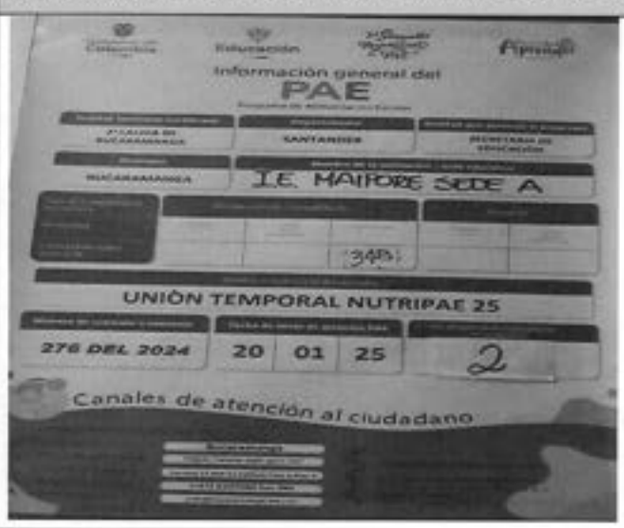
FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE MAIPORE SEDE A

INSTALACIONES IE MAIPORE SEDE A	INSTALACIONES IE MAIPORE SEDE A
	
INSTALACIONES IE MAIPORE SEDE A	INSTALACIONES IE MAIPORE SEDE A
	
INSTALACIONES IE MAIPORE SEDE A	INSTALACIONES IE MAIPORE SEDE A

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

IE MAIPORE SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE MAIPORE SEDE A

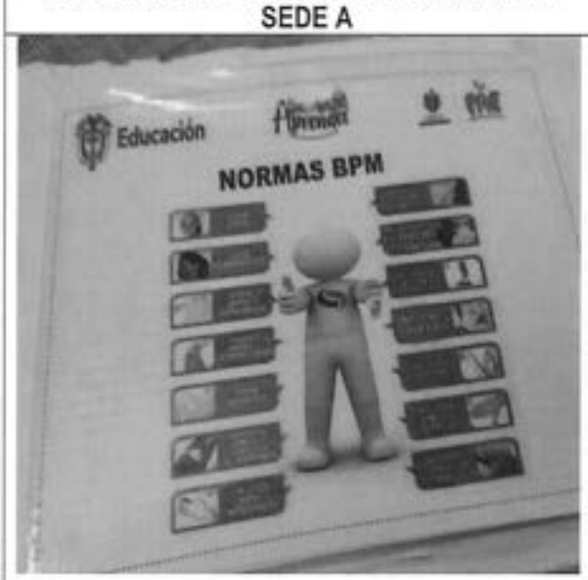
INSTALACIONES IE MAIPORE SEDE A	INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A
	
INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A	INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A
	
INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A	INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE MAIPORE SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE MAIPORE SEDE A

INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A	INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A
	
INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A	INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A
	
INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A	INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A

29654

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 MAIPORE SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE MAIPORE SEDE A

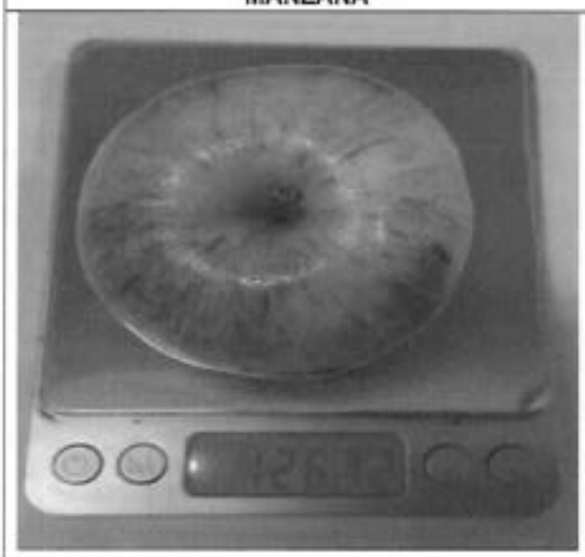
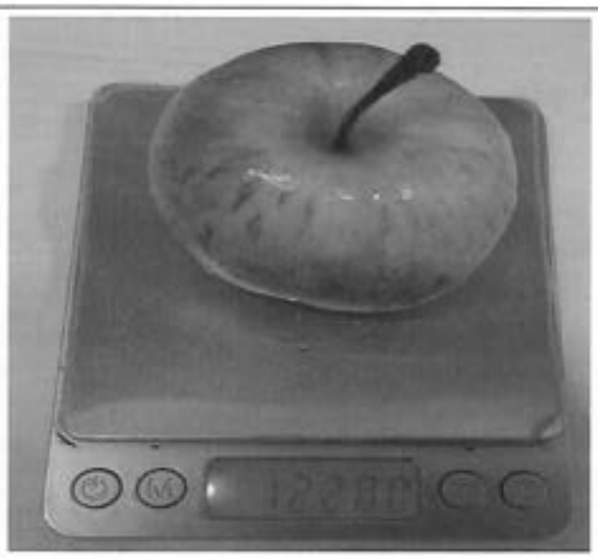
INFORMACION GENERAL PAE IE MAIPORE SEDE A MENU # 2	PERSONAL MANIPULADOR PAE IE MAIPORE SEDE A
MENÚ No. 2 **Martes 22 de Abril** LECHE LÍQUIDA ENTERA SABORIZADA (UAT/UHT) GALLETA CUCA MANZANA	
PERSONAL MANIPULADOR PAE IE MAIPORE SEDE A	PERSONAL MANIPULADOR PAE IE MAIPORE SEDE A
	
PERSONAL MANIPULADOR PAE IE MAIPORE SEDE A	PERSONAL MANIPULADOR PAE IE MAIPORE SEDE A

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE MAIPORE SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE MAIPORE SEDE A

IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 FRUTA MANZANA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 FRUTA MANZANA
	
IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 FRUTA MANZANA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 FRUTA MANZANA
	
IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 FRUTA MANZANA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 FRUTA MANZANA

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE MAIPORE SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025

LUGAR: Sede Educativa: **IE MAIPORE SEDE A**

IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 FRUTA MANZANA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 FRUTA MANZANA
	
IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 FRUTA MANZANA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 FRUTA MANZANA
	
IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 GALLETA CUCA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 GALLETA CUCA

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 MAIPORE SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE MAIPORE SEDE A

IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 GALLETA CUCA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 GALLETA CUCA
	
IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 GALLETA CUCA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 GALLETA CUCA
	
IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 GALLETA CUCA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 GALLETA CUCA

25658

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 MAIPORE SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE MAIPORE SEDE A

IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 LECHE UHT ACHOCOLATADA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 LECHE UHT ACHOCOLATADA
	
IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 LECHE UHT ACHOCOLATADA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 LECHE UHT ACHOCOLATADA
	
IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 LECHE UHT ACHOCOLATADA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 LECHE UHT ACHOCOLATADA

25699

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 MAIPORE SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE MAIPORE SEDE A

IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 LECHE UHT ACHOCOLATADA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 LECHE UHT ACHOCOLATADA
	
IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 LECHE UHT ACHOCOLATADA	IE MAIPORE SEDE A MENU # 2 LECHE UHT ACHOCOLATADA
	
IE MAIPORE SEDE A ENTREGA MENU # 2	IE MAIPORE SEDE A ENTREGA MENU # 2

25660

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 MAIPORE SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE MAIPORE SEDE A

IE MAIPORE SEDE A ENTREGA MENU # 2	IE MAIPORE SEDE A ENTREGA MENU # 2
	
IE MAIPORE SEDE A ENTREGA MENU # 2	IE MAIPORE SEDE A ENTREGA MENU # 2
	
IE MAIPORE SEDE A ENTREGA MENU # 2	IE MAIPORE SEDE A ENTREGA MENU # 2

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 MAIPORE SEDE A

FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE MAIPORE SEDE A

IE MAIPORE SEDE A ENTREGA MENU # 2 RI ENTREGADO EL DIA 22-04-2025



IE MAIPORE SEDE A ENTREGA MENU # 2 RI ENTREGADO EL DIA 22-04-2025

29662

Educación Alcaldía 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:	UT NUTRIPAE 25	No. Contrato:	276	Fecha Visita:	22-04-25		
Grupo:	1	Area Urbana: X	Area Rural:	Hora Inicio:	1:00 pm		
Institución Educativa/Sede	Politecnico sede E			Hora de Terminación:	3:30 pm		
Dirección:	Calle 64 # 10-40 Real de Minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 7:00 am a 10:00 am - 1:30pm a 3:30 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	RI-JM → 195 RI-JT → 94 Total → 289	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200		601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Stella Diaz	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 RI, cumple con espacio mínimo requerido	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Almacenamiento temporal de los RI, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad 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 techos del área de almacenamiento están construidos en material 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.	Iluminación y ventilación son adecuados.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Insumos para el 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 físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Almacenamiento temporal de los 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 evidenciados se encuentran en 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 la NSV.

25663

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas. (donde aplique).	1	1 mesa 1 un butaco
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 kits

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	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	Presentación personal de la manipuladora es adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia la hoja de vida de la manipuladora 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	Manipuladora acredita experiencia minima de 1 año en programas de alimentacion, 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 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	
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 %

25664

V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia publicación de 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 27-02-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia la publicación de la estrategia EAN.

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera con sabor a Arequipa L: 2512428 V: 18-05-2025
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta Cuca L: 05-04-2025 V: 05-05-25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Manzana
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se verifico el cumplimiento del menú #2
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia la publicación
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador entrega todos los componentes del menú #2.
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 componentes menú 2

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo): Modelo 2016 en adelante.	N.O	Durante la visita, no se observo al personal transportador de alimentos
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	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 documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	

25665

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realize visita técnica de supervisión en esta IE en la modalidad de RT con una cobertura total de 289 complementos, en la jornada de la mañana se entregan 195 complementos y en la jornada de la tarde 94 complementos de RT.
Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #2.
Se realizó un intercambio de la torta de sabor a naranja por galleta Cuca y de la Fruta (manzana) por manzana aprobado por la ETC.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Stella Diaz Parra
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	63527888
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Stella Diaz Parra
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25668

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

Fecha de Verificación:	22-04-25	Hora Inicio:	1:00 pm	Hora Finalización:	3:30 p.m.	Grupo:	1
Institución Educativa	Politecnico sede E			Operador:	VT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche entera sabor arequipe	250.5	221.8	221.9	200cc	C	211.1	209.1	223.6	200cc	C										
Derivado de cereal	Galleta Cuca	50.2	51.0	51.4	40gr	C	62.4	68.1	66.1	60gr	C										
Fruta	Manzana	131.9	128.4	129.6	120gr	C	131.0	136.3	133.3	120gr	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE						3					3	—				—	—				—
NO CUMPLE						0					0	—				—	—				—

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #2 con intercambio de la torta sabor a naranja por galleta cuca y de la fruta pera por manzana, aprobado por la ETC.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Stella Diaz Parra	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Pinto
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Stella Diaz Parra.	Firma:	Carlos A. Restrepo
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25667

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: POLITECNICO SEDE E

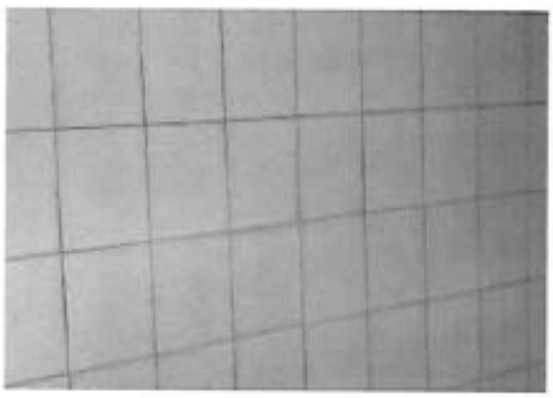
FECHA: (dd-mm-aaaa)	22	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: POLITECNICO SEDE E

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>

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

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

25670

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

	
Puertas.	

25671

Educación Aprender

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT NUTRIPAP25		No. Contrato:	276 del 2024		Fecha Visita:	23 - ABRIL - 2025.
Grupo:	GRUPO 1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:45 am
Institución Educativa/Sede	I.E. ANDRES PAEZ DE SOTOMAYOR					Hora de Terminación:	9:45 am
Dirección:	CALLE 37 Nº 1-97 BARRIO LA JOYA.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:30 am - 8:30 am (JORNADA MAÑANA).						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	405 → JM: 102 → JT: 303.	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	RUTH JACQUELINE MORENO			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA		
Cargo:	MANIPULADORA MILLIGRADO						
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 –	Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXCELENTE
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	ALMACENAMIENTO DE LOS COMPLEMENTOS INDUSTRIALIZADOS CUMPLE.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	ALMACENAMIENTO EN BUENAS CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO	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 - TECHO EN BUENAS CONDICIONES, REJILLA PROTEGIDA	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 COMPARTIDOS CON LOS ESTUDIANTES	C.
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	ILUMINACIÓN Y VENTILACIÓN ADECUADA	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	SE ALMACENA EN UN RECIPIENTE CON TAPA.	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.	— N —	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	— N —
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 ALMACENAMIENTO CUMPLE CONDICIONES HIGIENICAS.
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	— N —
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1.	— N —

25672

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	—N—
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1.	—N—

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 CON DOTACION Completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1.	PRESENTACION MANIPULADOR 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 VIDA DOCUMENTACION Cumplen
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.	—N—
3.5	Se garantiza la cantidad de manipulsdores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1.	SE EVIDENCIO JORNADA MAÑANA (1) UNA MANIPULADORA
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1.	7:30 Am - 8:30 Am (JM)

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	—N—
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	1.	REGISTROS DILIGENCIADOS.
4.3	Cuentan con la cantidad de aspersores establecidos en el plan de saneamiento aprobado y se encuentran debidamente rotulados de acuerdo a la información del producto.	1	SE EVIDENCIA 2 ASPERSORES 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	—N—
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1.	—N—
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1.	—N—
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.	—N—
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.	—N—

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de sanemaiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1.	RECIPIENTES (NEGRO - VERDE) CON SUS RESPECTIVAS BOLSAS.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1.	REGISTROS DILIGENCIADOS.

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.	—N—
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	REGISTROS DILIGENCIADOS

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

25673

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.	FORMATO VISIBILIDAD PUBLICADO.
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	REUNION CAE CONFORMACION FECHA: 13 FEBRERO 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 PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1.	AVENA UHT MARCA NUBLUC! LOTE: L251441A VENCE: 020726
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 AIFMOR LOTE: 04042025 – VENCE: 04/08/2025
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).	N.A	MENU #3 NO CONTEMPLA SUMINISTRO DEL DULCE
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	SE SUMINISTRÓ FRUTA CIRUELA.
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 REPOSICION

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1.	SE SUMINISTRÓ MENU #3 CON INTERCAMBIO AUTORIZADO POR LA ENTIDAD.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1.	— " —
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1.	— " —
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1.	CUMPLIENDO GRAMAJES COMPONENTES. GRUPO SECUNDARIA Y MEDIA

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

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

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

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

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complementos alimentarios entregados (planillas).	1	PLANILLAS DILIGENCIADAS ABRIL
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 SUPERVISION DE ANGIE PAE DE JORNADA JORNADA MAÑANA, CON UNA COBERTURA 405 BENEFICIARIOS DISTRIBUIDOS EN JORNADA MAÑANA 102 Y JORNADA TARDE 303. HORARIO ENTREGA JORNADA MAÑANA 7:30 am- 8:30 am Y JORNADA TARDE 1:30 pm- 3:30 pm.
- SE SOLICITO MENÚ #3 CON INFORMACIÓN SUMINISTRADO POR LA ENTIDAD: LA FRUTA BANANO NIVEL PREESCOLAR - FRUTA MANZANA NIVEL PRIMARIA - SECUNDARIA - MEDIA ; EL MENU NIVEL PREESCOLAR UNT - BANANO MAYOR - FRUTA CIRUELA.
- SE SOLICITA EL AVAL DE MANIPULADORAS Y LA SUPERVISOR DEL OPERADOR COMO ACOMPAÑANTE JUAN PABLO MORENO. SE ENTREGA COMPROMISO FIRMA POR PARTE OPERADOR COMO LAS MANIPULADORAS

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO MUÑOZ	NOMBRE	Juan Pablo Moreno.
IDENTIFICACIÓN	63348089	IDENTIFICACIÓN	1 099 365 344
CARGO	APOYO TECNICO SUP PAE	CARGO	Supervisor
PROFESIÓN	ING. ALIMENTOS	PROFESIÓN	ING INDUSTRIAL
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Ruth Jackeline Moreno
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	63.328.472 Bucaramanga
CARGO		CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	Ruth J. Moreno

25675

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:	23-ABRIL-2025	Hora Inicio:	6:45 AM	Hora Finalización:	9:45 AM.	Grupo:	GRUPO 1
Institución Educativa	I.E. MANUEL PAEZ DE SOTOMAYOR			Operador:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276 DEL 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	3	MENÚ ENTREGADO Nº:	3	¿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.											207,8	214,3	208,6	200	C	223,4	209,0	214,3	200	C
Derivado de cereal	GALLETA MAYOR.											72,8	87,3	93,5	60	C	100,4	76,2	69,4	60	C.
Fruta	CIRUELA.											117,1	118,5	120,9	115,8	C	123,7	119,8	121,7	115,8	C
Dulce y/o postre	—											—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CUMPLE																3					3
NO CUMPLE																0					0

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE MENÚ #3 DEL NIVEL EDUCATIVO SECUNDARIA Y MEDIA; EL CAMBIO REALIZADO EN EL DIA HOY AUTORIZADO POR LA ENTIDAD: BANANO PARA EL NIVEL Y CIRUELA PARA NIVEL PRIMARIA- SECUNDARIA Y MEDIA

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Wilson Rolando Moreno P.	Realizada por:	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA
Cargo:	Supervisor.	Cargo:	APOYO TECNICO SEGUIMIENTO PAE
Firma:		Firma:	
Atendido por:	Ruth Jackeline Moreno J.	Realizada por:	
Cargo:	Manipuladora de Alimentos	Cargo:	
Firma:	Ruth J. Moreno J.	Firma:	

25676

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

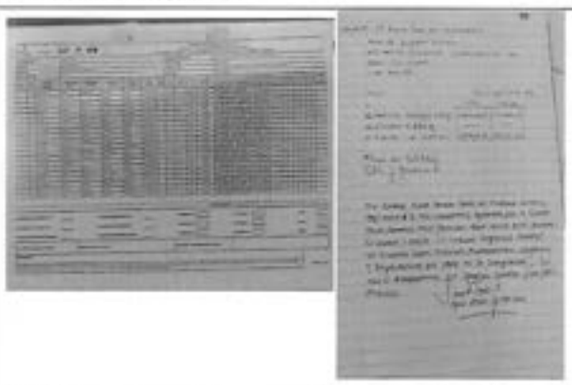
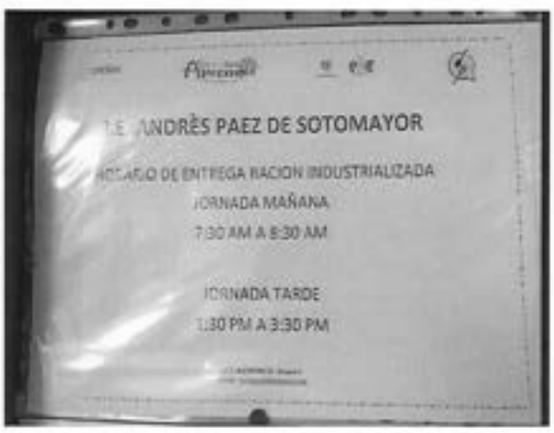
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRES PAEZ DE SOTOMAYOR

FECHA: (dd-mm-aaaa)	23	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas. Fachada Institución Educativa	Condiciones locativas: Área destina para los complementos RI
	
Cumplimiento de menú No. 3	Verificación de gramaje- Menú No. 3 – Secundaria
	
Verificación de gramaje- Menú No. 3 – Media	Condiciones de calidad de productos entregados.

25677

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

	
Personal manipulador.	Suministro del complemento.
	
Condiciones de saneamiento. - Insumo de aseo	Verificación documental. – Diligenciamiento Bitácora – Diligenciamiento planillas mes abril
	
Gestión social. – Formato visibilidad – Ruta canal atención al ciudadano – (EAN) Estrategia Nutricional	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.	Ventana

29679

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:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	23-04-25
Grupo:	1	Área Urbana: X		Área Rural:		Hora Inicio:	10:00 am
Institución Educativa/Sede	CLUB UNION SEDE E					Hora de Terminación:	1:30 pm
Dirección:	Carrera 5 N° 40N-05 Cafe Madrid						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 11:00 am a 1:00 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	359		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo: X Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde:			
Nombre de quien atiende la visita	Nidia Santos			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Jhon A Restrepo S		
Cargo:	Manipuladora						

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

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

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	4
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		X		
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.	Comedor alejado de focos de insalubridad	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Los techos están construidos de manera que evita la suciedad	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Las paredes están construidas en material de fácil L y D impermeable y no absorvente.	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.	La IE cuenta con tanque de almacenamiento 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.	Almacenamiento de las materias primas cumple con el espacio mínimo.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Cuenta con un área para la L y D	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ventanas, puertas y aberturas tienen malla antiinsectos	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Instalaciones Sanitarias son de uso exclusivo	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Las lamparas no están protegidas	N.C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Insumos de aseo alejados de los alimentos.	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos.	C

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

25680

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	En canastillas
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos evidenciados con fechas de vencimiento vigentes
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	Manipuladoras 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	Presentacion personal de los manipuladores es adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	Se evidencia las hojas de vida de las manipuladoras.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	Manipuladoras acreditan experiencia mínima de 1 año, certificados médicos y BPM.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	4 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	
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	

29681

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 realizó el último lavado del tanque el día 09-01-2025 por la comercializadora del oriente Sanpbes
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	Marzo de 2025
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
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	19	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	Se evidencia 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 requerirse).	1	Acta de conformación CAE 06/03/2025 Acta 2 CAE → 31-03-25
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 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	Pechuga de Mac pollo Carne bobino - bola L: 125407 - V: 06-05-25
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	papa, platano maduro
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	remolacha, zanahoria, pepino cebolla cabezona, tomate.

25682

6.4	Los lácteos se encuentran acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento).	1	Leche en polvo Tarhleche L:040325 V:03-05-2026 Queso Quimbaia L:0044E-Q V:07-05-2025
6.5	Las materias primas evidenciadas en almacenamiento cuentan con el concepto de verificación por el equipo técnico de supervisión y se evidencian en buen estado al momento de la visita (comparar con el acta de verificación de bodega).	1	
6.6	Se realiza toma de contramuestras de alimentos preparados de alto riesgo y se cuenta con las contramuestras almacenadas y rotuladas de las últimas 72 horas (aplica para coberturas mayores a 50 beneficiarios).	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	

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

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

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

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

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	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	Existe cumplimiento del menú #2 con anexo autorizado ETC
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	
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Se cumple con el gramaje de los componentes del menú #2
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 dotado de todos los elementos.
10.2	Cuentan con extintor con carga vigente	1	Enero de 2027

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

29683

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo): Modelo 2016 en adelante.	N.O	Durante la visita no observo al personal transportador de alimentos.
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	— o —	PUNTAJE OBTENIDO	— o —	PORCENTAJE	— o —

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita de supervisión en esta I.E en la modalidad de RPS-Almuerzo con una cobertura total de 339, se realizo un arrastre autorizado por la ETC, correspondra el menú #3 y se realizo el menú # 2.
Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú #2.
La profesora Diana Carolina Ruiz encargada del PAE manifiesta la necesidad de dotar a esta I.E con 4 mesas plasticas y 30 butacos para prestar un mejor servicio a los niños y niños beneficiarios del programa PAE

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo P.	NOMBRE	Nidia Johanna Santa
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	1-093M0304
CARGO	Apoyo tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Nidia Santa
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25684

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: CLUB UNION SEDE E

FECHA: (dd-mm-aaaa)	23	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: CLUB UNION SEDE E

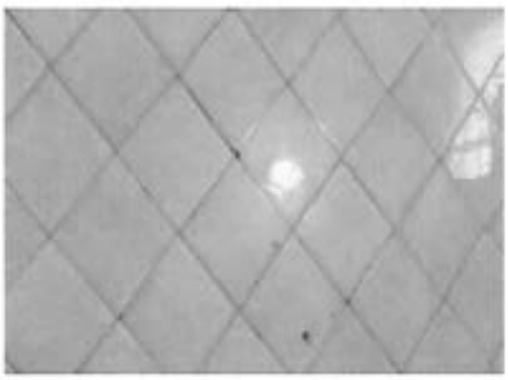
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.

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

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

25686

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

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

29687

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



Ventanas.

25688

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:	Nutripae 2025	No. Contrato:	276	Fecha Visita:	24/04/25
Grupo:	1	Area Urbana: X	Area Rural:	Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	Campo Hermoso Sede D			Hora de Terminación:	10:00 am
Dirección:	Km 2 Via Chimita Rincones De paz casa 100				
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 am 8:30 am				
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	270	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	Alicia Solano	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Giowy Rios Moreno		
Cargo:	Lider manipuladora				
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X	

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

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

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

I. INSTALACIONES 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 el espacio minimo Almacenamiento RI	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades o otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	No se Presentan Riesgo De contaminacion	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	No hay Presencia de goteras Pisos, Paredes de Facil limpieza	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartido con las Docentes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Cumple con la Iluminacion y Ventilacion	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	se almacena lejos de los Alimentos RI	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Existe espacio Temporal Para RS con bolsas Tapas Demarcados	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	en canastilles con balsa ordenadamente RI
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Se evidencia Orden, Aseo Limpieza y se garantiza el almacenamiento 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	Productos dentro de su vida util, NO Presentan Riesgo de contaminacion
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	cumplen con las normas S.

Scanned with CamScanner

25689

2.5	El operador entrega como dotación, mesas y sillas en el área de entrega necesarias para la verificación de los productos industrializados y registro de planillas. (donde aplique).	1	1 Mesa, 1 Silla
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	3 kits

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Cumple 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	cumple 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	Se evidencia 1 Hoja de vida Manipuladora
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	30 años experencia en Alimentos
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 Publicación

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	2 recipientes con tapa Bolsas y Demarcados
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 el PRS 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 evidencian Plagas Heces, animales
4.12	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	cuenta con el PCP y sus Registros

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	12	PORCENTAJE	100%

Scanned with CamScanner

25690

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 cumple con la Publicación 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	1	3/03/2025
5.3	El operador realiza publicacion de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se cumple con la Publicación EAN
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	FV: 8/06/2025 Lote: 062AAB1:17.23
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 08/12/2025 Lote 602306
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	Hoy Menu RI # 4
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Cumple con Parametros De calidad y Maduración
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Son Verificados en bodega Operadan Grupo #
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuando se requieren el operador Da cumplimiento a las 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 cumple con el ciclo de Menus
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia Publicación
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	El Operador da cumplimiento Menu RI # 4
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	En su totalidad se cumplen Gramajes RI
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

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

Scanned with CamScanner

29691

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE					
PUNTAJE ESPERADO		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe registro actualizado de los complemenios alimentarios entregados (planillas).	1	se evidencian registros actualizados
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	se evidencia 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	Bitacora Foliada y actualizada

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuan cumpliendo con las BPM en la Manipulación RI
* Continuan con el aseo, limpieza, Desinfección Area entrega RI

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Gianby Rios M	NOMBRE	Alicia Solano A.
IDENTIFICACIÓN	91.276.343	IDENTIFICACIÓN	28496156 zapatoca
CARGO	Apoyo Tecnico SEB	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Ing Alimentos	PROFESIÓN	Manipuladora.
FIRMA		FIRMA	Alicia Solano Avda
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

Scanned with CamScanner

25692

Educación | Bucaramanga Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	24/04/2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Campo Hermoso sede D	Operador:	Nutripac 2025			No. de Contratos:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	4	MENÚ ENTREGADO Nº:	4	¿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	Yogurth	207,1	209,8	203,1	200ml	C	209,0	206,4	202,4	200ml	C										
Derivado de cereal	Granola con pasas	21,4	21,2	20,7	20gr	C	25,4	25,6	25,4	25gr	C										
Fruta	Durazno	150,1	134,4	166,5	129gr	C	164,1	146,6	160,6	129,9	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Campo Hermoso sede D se cumple con el gramaje Menu #4 RI

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Alicia Solano Rueda	Realizada por:	Giowly Rios Moreno
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB PAE
Firma:	Alicia Solano Rueda.	Firma:	Giowly Rios Moreno
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Scanned with CamScanner

25693

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CAMPO HERMOSO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE D

INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE D	INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE D
	
INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE D	INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE D
	
INSTALACIONES IE CAMPO HERMOSO SEDE D	PERSONAL MANIPULADOR IE CAMPO HERMOSO SEDE D

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CAMPO HERMOSO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE D

PERSONAL MANIPULADOR IE CAMPO HERMOSO SEDE D	PERSONAL MANIPULADOR IE CAMPO HERMOSO SEDE D
	
PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D	PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D
	
PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D	PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D

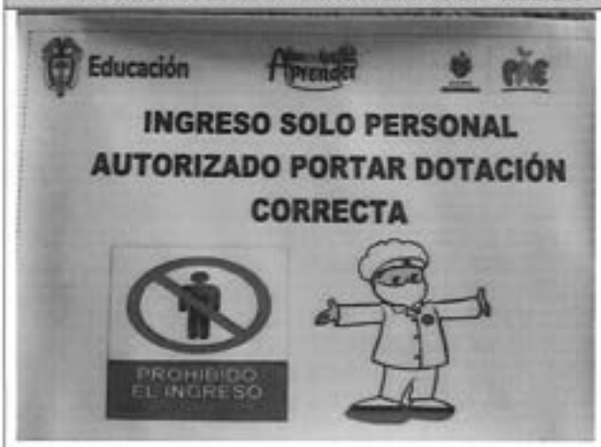
25695

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CAMPO HERMOSO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE D

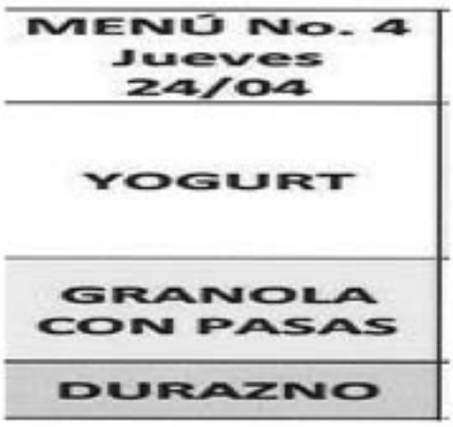
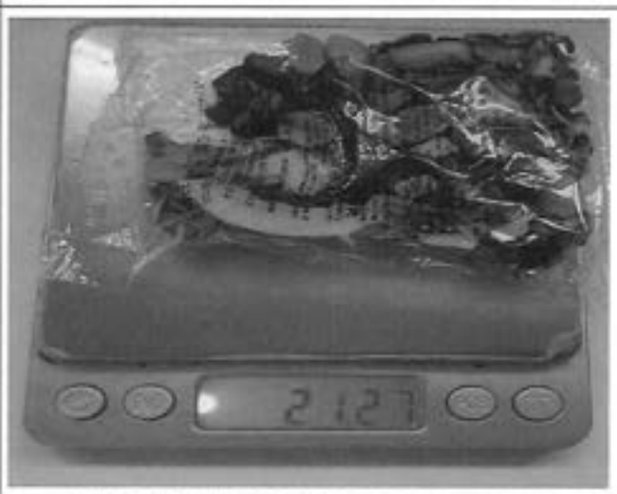
PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D	PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D
	
PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D	PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D
	
PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D	PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D

25696

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

IE CAMPO HERMOSO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE D

PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D	PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D
	
PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D	**PUBLICIDAD PAE IE CAMPO HERMOSO SEDE D**
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI GRANOLA CON PASAS	**IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI GRANOLA CON PASAS**

25697

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CAMPO HERMOSO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2025

LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE D

IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI GRANOLA CON PASAS	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI GRANOLA CON PASAS
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI GRANOLA CON PASAS	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI GRANOLA CON PASAS
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI GRANOLA CON PASAS	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI GRANOLA CON PASAS

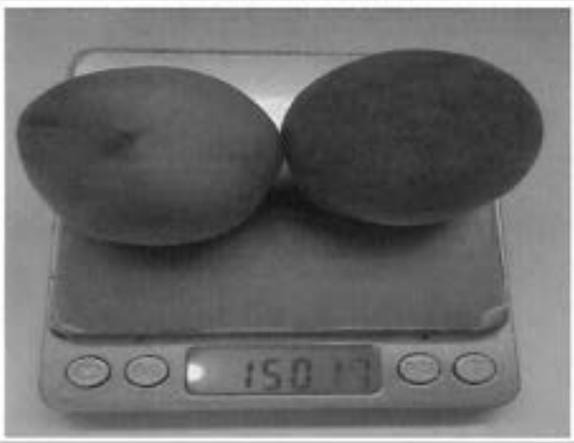
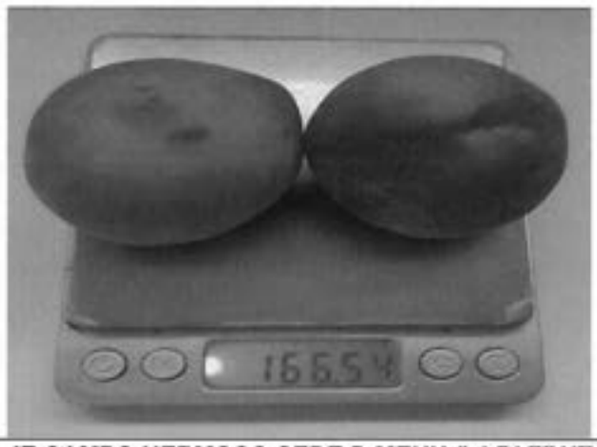
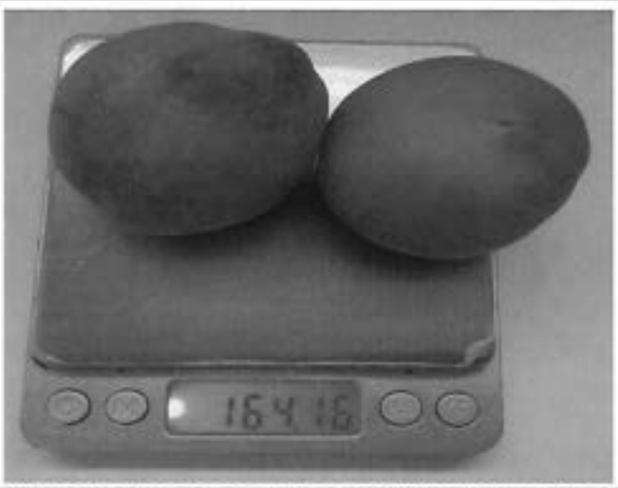
25698

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CAMPO HERMOSO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE D

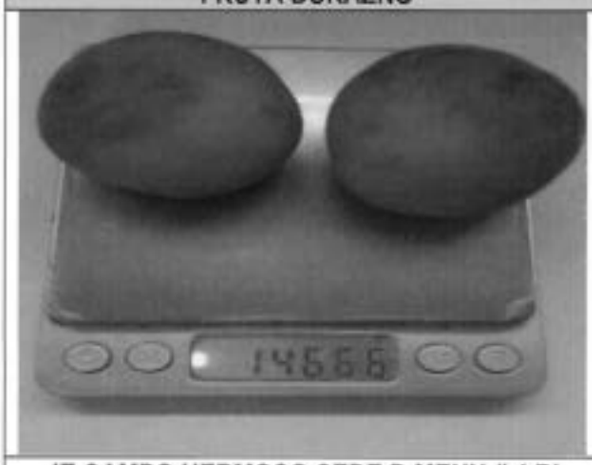
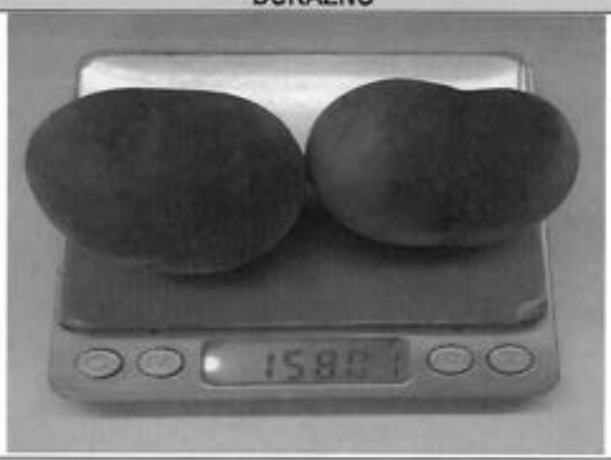
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI FRUTA DURAZNO	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI FRUTA DURAZNO
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI FRUTA DURAZNO	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI FRUTA DURAZNO
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI FRUTA DURAZNO	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI FRUTA DURAZNO

25699

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

IE CAMPO HERMOSO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE D

IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI FRUTA DURAZNO	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI FRUTA DURAZNO
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI FRUTA DURAZNO	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI FRUTA DURAZNO
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI YOGURTH	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI YOGURTH

25700

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

IE CAMPO HERMOSO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE D

IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI YOGURTH	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI YOGURTH
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI YOGURTH	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI YOGURTH
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI YOGURTH	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI YOGURTH

15701

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

IE CAMPO HERMOSO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE D

IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI ENTREGA A BENEFICIARIOS	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI ENTREGA A BENEFICIARIOS
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI ENTREGA A BENEFICIARIOS	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI ENTREGA A BENEFICIARIOS
	
IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI ENTREGA A BENEFICIARIOS	IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI ENTREGA A 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 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE CAMPO HERMOSO SEDE D

FECHA: (dd-mm-aaaa)	24	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE CAMPO HERMOSO SEDE D

IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI ENTREGADO EL DIA 24-04-2025



IE CAMPO HERMOSO SEDE D MENU # 4 RI ENTREGADO EL DIA 24-04-2025

25703

Educación Aprende | PAE

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

Version: 003 2025

Operador:	U.T Nutrifito 25		No. Contrato:	276.		Fecha Visita:	25/04/2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	08:00 a.m
Institución Educativa/Sede	I.T Salesiano Zlot Valenzuela Sede B.					Hora de Terminación:	10:00 a.m.
Dirección:	A.V. Quebrada seca N° 11 - 85 Barrio Girardot.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	JM: 07:00 am a 8:30 a.m. JT: 01:00 p.m a 2:40 p.m.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM 241.		No. De manipuladores 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	Carly Saavedra			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Yamil Carolina Ordaz		
Cargo:	Manipuladora de alimentos						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		✓	Espacio exclusivo de almacenamiento			

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	N.O	Concepto Emitido	N.O	Calificación	N.O.
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	35	PORCENTAJE TOTAL	89,7%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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.	área de pasillo asignada es suficiente y amplia.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Espacio abierto en área de pasillo - Se encuentra bajo techo pero permite el ingreso de polvo, suciedad por ser abierto.	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.	área de pasillos cuenta con piso con tableta, pared lisa y techo placa - liso. no cuenta con rejillas ni sifon en el	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.	Uso compartido con personal de aseo y seguridad.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	área abierta con iluminación y ventilacion.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cuentan con casota en área de cancha en la cual realizan almacenamiento.	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.	Cuenta con espacio asignado para deposito de residuos en la sede.	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 almacenamiento en canastillas y con base canastillas
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	área de pasillo asignada se evidencia limpia - cuenta con techo placa que no permite incidencia directa de sol.
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 entregados - cuentan con vida útil. No se evidencia Contaminación
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	alimentos Empacados cumplen rotulado y etiquetado.

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	se evidencia sillas y mesa en área de almacenamiento temporal
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	se evidenció inventario disponible.

TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LA MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal manipulador se encontró haciendo uso de su 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 adecuada.
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	0	Jeisson Uribe, certificación de aptitud para manipulación de alimentos no cuenta con nombre.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	0	Jeisson Uribe, certificación de aptitud para manipulación de alimentos no cuenta con nombre.
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	Dos manipuladores en sitio.
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	se evidencio Publicación y cumplimiento

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	66,66%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCION

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	Se evidenció en sitio.
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección y se evidencia su implementación, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades diligenciados adecuadamente, cuentan con las hojas de seguridad, fichas técnicas de los insumos utilizados para las operaciones.	0	Jabón antibacterial P&P. Gel antibacterial - nesco. - Hoda International S.A.S. - Detergente Tenax - Insumos en sitio de los cuales no se cuenta con documentación
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	Cuenta con aspersores identificados y con la solución.
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 evidenció inventario.
4.5	Los elementos de aseo son almacenados en lugares alejados de los alimentos para evitar la contaminación de los mismos.	1	se evidencia almacenamiento en caseta.
4.6	Se encuentran los pisos, paredes, ventanas, techos y puertas limpias. (área de almacenamiento transitorio).	1	Sin de Recibo 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	Cuenta con avisos 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	Cuenta con avisos Publicados en cartelera

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS

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

CONTROL DE PLAGAS

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO

PUNTAJE ESPERADO	12	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE	91,6%

Powered by CamScanner

25205

V. GESTION SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, 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 evidencian publicados en cartelera
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	Reunión 06/03/2025. Soporte en carpeta
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	se evidencia publicado en cartelera

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche entera Saborizada de Arequipe L251242 Ven 180625 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	Galleta Cambinada. CNG - CPA Buena Semilla SAS Lote: C42069 Vence: 09/05/25.
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Pescadito Combinado. Rivolac. L 25003 Ven: 02 sep 25.
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	N.A.	Menú no contempla fruta.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	Productos verificados por el equipo PAE.
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Cuenta con formato disponible.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	0	No se evidenció autorización física para entrega de leche entera saborizada.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	se evidencia en cartelera
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 realizó entrega de los 3 componentes
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple Gramajes – ver anexo verificación gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

Powered by CamScanner

25706

8.9	El vehiculo transportador cuenta con botiquin de primeros auxilios ((Alcohol antiséptico 70°, jabón antiséptico, gasa estéril, Apósito estenilizado, esparadrapo, vendas elásticas, bandas adhesivas (curitas), tijeras, guantes quirúrgicos, algodón) y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	Durante la visita no se evidenció vehículo.

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	N. A	PUNTAJE OBTENIDO	N. A	PORCENTAJE	N. A.

IX. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Durante la visita se evidenció Cumplimiento de las entregas de Complemento PAE; se evidenció aplicación de buenas prácticas de manufactura Por parte del Personal manipulador de alimentos y cumplimiento de los horarios de entrega. En sitio no se contaba con la aprobación física de la entrega del componente lácteo - leche saborizada UHT- Se informó al Personal manipulador Solicitar actualización de documentación de insumos de limpieza y desinfección y aptitud de manipulación de alimentos para Jeisson Uribe. Durante la visita se evidenció entregas Por Sabores y Satisfacción Por Parte de los beneficiarios

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Yeimi Carolina Orozco.	NOMBRE	Deily Katherine Saavedra
IDENTIFICACIÓN	1098760411 C)	IDENTIFICACIÓN	1005369169
CARGO	Ing. Alimentos	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	Prof. apoyo técnico	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Deily Saavedra.
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

25707

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:	25/04/2025	Hora Inicio:	08:00 a.m	Hora Finalización:	10:00 a.m.	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. Salesiano Tky Valenzuela Sede B			Operador:	U.T. Nutrir 25.	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche entera saborizada.	207.6	210.0	218.0	200	C	244.6	240.7	232.1	200	C										
Derivado de cereal	Galleta Combinada.	44.2	44.2	44.4	40	C	63.8	63.6	63.9	60	C										
Fruta	N.A.																				
Dulce y/o postre	Bocadillo Combinado.	19.1	21.6	22.5.	15	C	20.0	19.0	21.6.	15	C										
CUMPLE		X 3					X 3														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Sede educativa atiende niveles educativos 1 y 2, se evidenció cumplimiento de las muestras evaluadas.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Deily Katherine Saavedra Peña	Realizada por:	Yeimi Orozco
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Prof. Apoyo
Firma:	Deily Saavedra.	Firma:	Yeimi Orozco.
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

25708

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: LE SALESIANO ELOY VALENZUELA SEDE B

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

25709

SUPERVISIÓN 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

<table>
<tr><td>
</td><td></td></tr>
<tr><td>Condiciones de calidad de productos entregados.</td><td>Personal manipulador.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación BPM</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
</table>

25710

SUPERVISIÓN 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

<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Verificación documental.</td><td>Salud ocupacional.</td></tr>
<tr><td>
</td><td>
</td></tr>
<tr><td>Gestión social.</td><td>Horario publicado.</td></tr>
</table>

25711

SUPERVISIÓN 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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.

SUPERVISIÓN 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

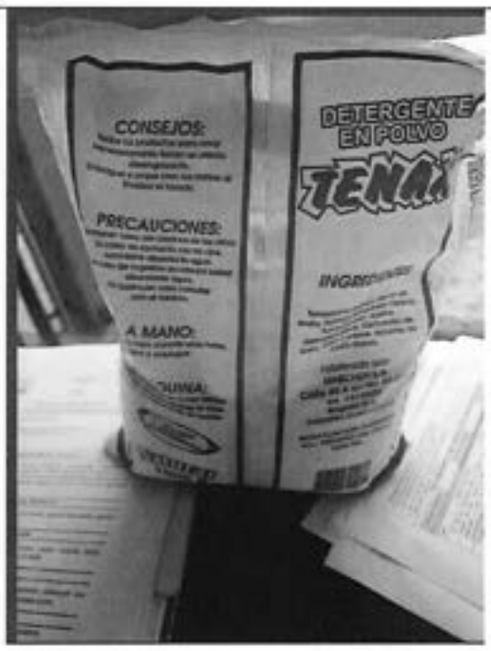
<table>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Paredes.</td><td>Mesones.</td></tr>
<tr><td></td><td></td></tr>
<tr><td>Disposición de residuos sólidos</td><td>Caseta de almacenamiento de insumos</td></tr>
</table>

25713

SUPERVISIÓN 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

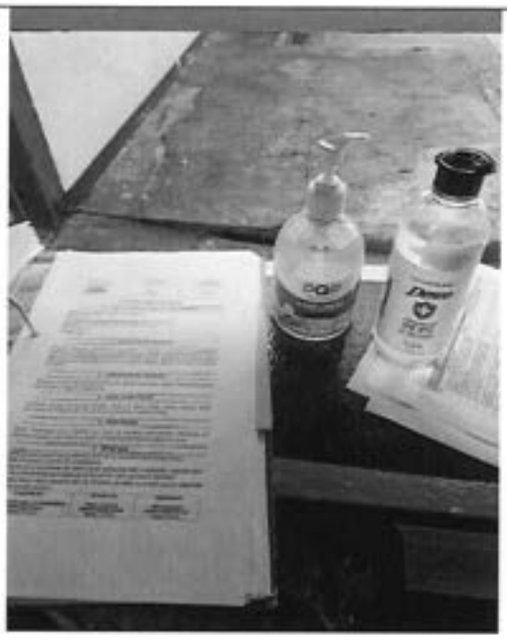
	
Puertas.	Verificación herramientas de limpieza

HALLAZGOS	
	
Hallazgos 1. Documentación hoja de vida con información incompleta	Hallazgo 2. Insumos de aseo en sitio sin documentación

25714

SUPERVISIÓN 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

	
Hallazgo 2. Insumos de aseo en sitio sin documentación	

25715

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

Versión: 003 2025

Operador:	UNION TEMPORAL NUTRIPAR 25.		No. Contrato:	276 DE 2024		Fecha Visita:	25-ABRIL-2025
Grupo:	GRUPO 1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	6:45am
Institución Educativa/Sede	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE D.					Hora de Terminación:	10:30am
Dirección:	CALLE 17 Nº 57-35 BARRIO BUENOS AIRES						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:30 am – 9:30 am JORNADA MAÑANA.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM: 66 138 JT: 72		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	YESSICA PAOLA FLOREZ			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA.		
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS						
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 –	Fecha última Verificación	–	Concepto Emitido	–	Calificación	–
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	47	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	46	PORCENTAJE TOTAL	97,87	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.	ALMACENAMIENTO TEMPORAL COMPLEMENTOS CUMPLE	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	LUGAR COMPARTIDO CON LA SALA DE INFORMATICA.	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.	PISO EN BUENAS CONDICIONES – TECHO LIMPIO – PAREDES BUENAS CONDICIONES	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 COMPARTIDOS CON LOS ESTUDIANTES	C.
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	ILUMINACION Y VENTILACION CUMPLE	C.
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	INSUMOS ALMACENADOS EN CA-NASTILLA	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.	ALMACENAMIENTO TEMPORAL SE EVIDENCIA 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.	LUGAR COMPARTIDO CON LA SALA DE INFORMATICA
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	—"—

25716

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

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	0	SE EVIDENCIA MANIPULADOR CON GORRO DESECHABLE, EL CUAL NO HACE PARTE DE LA DOTACION REGLAMENTARIA.
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 BUENA
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	HOJA VIDA MANIPULADOR COMPLETA.
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1.	—
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1.	—
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	JORNADA MAÑANA 8:30 am - 9:30 am

TOTAL CUMPLIMIENTO PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	83,33%

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se cuenta con recipientes suficientes, color definido en el plan de saneamiento (verde y negro) y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica del mismo color de la caneca, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos y se promueve el reciclaje.	1	SE EVIDENCIA RECIPIENTES (VERDE Y NEGRO) CON SU RESPECTIVAS BOLSAS.
4.10	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	REGISTROS DILIGENCIADOS

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.	REGISTROS DILIGENCIADOS

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

25717
5

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	FORMATO VISIBILIDAD PAE PUBLICADO.
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 EVIDENCIA COPIA ACTA CONFORMACION CAE FECHA: 24 FEBRERO /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			
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 ENTERA SABORIZADA SABOR AREQUIPE MARCA MR BUICK! LOTE: L251521A VENCE: 070925.
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 COMBINADA: LOTE: C42009 VENCE: 09/06/25.
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).	1.	BOCADILLO GUAYABA COMBINADO MARCA RICOLAC LOTE: 25003 VENCE: 02-SEP-25.
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	N.A	NO APLICA MENÚ # 5 NO COMPRENDE LA FRUTA
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	— " —
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	SE EVIDENCIA FORMATO DE REPOSICION
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	SE SUMINISTRA MENÚ # 5 CON INTERCAMBIO APROBADO POR LA ETC
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	— " —
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	— " —
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE GRUPO NIVEL EDUCATIVO PRIMARIA
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	1.	VEHICULO PLACA GDW369 SOAT: 2025-04-25. RUNT: 2025-04-29
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1.	— " —
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1.	— " —
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	1.	FECHA: 13 ENERO 2025 FAVORABLE 100%
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	1.	— " —
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.A	MENÚ SUMINISTRADO N° 5 NO REQUIERE REFRIGERACION.
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	1.	-VICTOR MARTIN CANOGIA RAMIREZ: CONDUCTOR -JUAN RICARDO ALOSMA CASTRO AUXILIAR
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	1.	— " —

25718
4

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.	1	EXTINTOR CARGA: SEPTIEMBRE 2025. BOTIQUIN CON ELEMENTOS.

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

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 ONCE ABRIL 2025
9.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	— " —
9.3	Se cuenta con bitácora foliada, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de los productos entregados diariamente.	1	— " —

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- SE REALIZA SUPERVISION TECNICA MODALIDAD INSTITUCIONALIZADO EN LA IE. ORIENTE MINORISTAS SEDE D JORNADA MAÑANA CON UNA COBERTURA TOTAL 138 BENEFICIARIOS COMPRENDIDOS JORNADA MAÑANA 66 Y JORNADA TARDE 72.
- SE SUMINISTRO 1 UHT # 5. LECHE SABORIZADA SABOR AREQUIPE - GALLETA COMBINADA - BOCADILLO ECAMPADO COMBINADO, CON INCREMENTO AUTORIZADO POR LA ETC (LECHE ENTERA UHT POR LECHE ENTERA SABORIZADA).
- SE EVIDENCIO LLEGADA DEL VEHICULO TRANSPORTADOR PLACA GDW 369 Y SE VERIFICO ENTREGA DEL COMPLEMENTO INSTITUCIONALIZADO
- SE LE SOCIALIZA AL PERSONAL MANIPULADOR LOS HALLAZGOS EVIDENCIADOS EN VISITA; SE CONTÓ CON EL ACOMPAÑAMIENTO DEL SEÑOR OPERADOR JASON LOPEZ.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TELLO MUENAN	NOMBRE	Jessica Paola Flórez
IDENTIFICACIÓN	63.318.089	IDENTIFICACIÓN	1094281727
CARGO	APOYO TECNICO SEGUIMIENTO PAE	CARGO	Manipuladora
PROFESIÓN	ING. ALIMENTOS	PROFESIÓN	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Jessica Paola Flórez
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Jason Andres López
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1098777329
CARGO		CARGO	Apoyo Supervisor
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Ingeniero
FIRMA		FIRMA	

25719

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:	25-ABRIL-2025	Hora Inicio:	6:45 am	Hora Finalización:	10:30 am	Grupo:	GRUPO 1
Institución Educativa	IE OLIGNE MIRAFLORES SEDE D.			Operador:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25.	No. de Contrato:	276 001 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN					
INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	KITCHEN SCALE ELECTRONIC	PRECISIÓN (g)	0,1

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	LECHE LIQUIDA SABORIZADA O						217,4	218,4	222,8	200.	C										
Derivado de cereal	GALLETA COMBINADA						64,8.	64,2	66,5	60.	C.										
Fruta	—						—	—	—	—	—										
Dulce y/o postre	BOCADILLO GUAYABA - COMBINADO.						18,6	27,3	18,9.	16.	C.										
CUMPLE											3										
NO CUMPLE											0.										

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE GRUPO NIVEL EDUCATIVO PRIMARIA.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

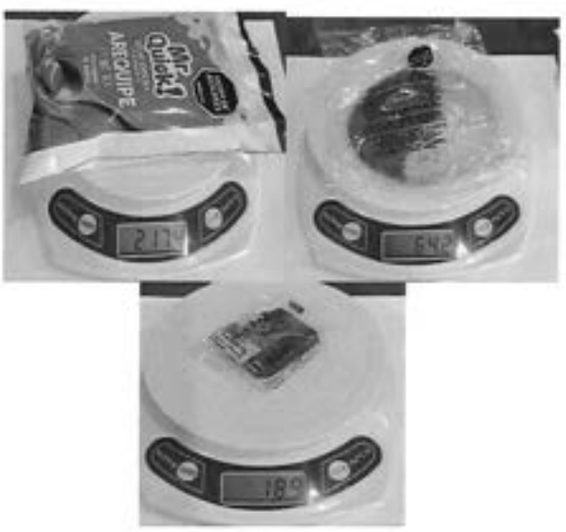
Atendido por:	Jessica Paola Flórez	Realizada por:	JANNETH TRUJILLO MUCHMA
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	APOYO TECNICO SUPERVISION PAE
Firma:	Jessica Paola Flórez	Firma:	
Atendido por:	Jason Andres López a	Realizada por:	
Cargo:	Apoyo Supervision	Cargo:	
Firma:		Firma:	

25720

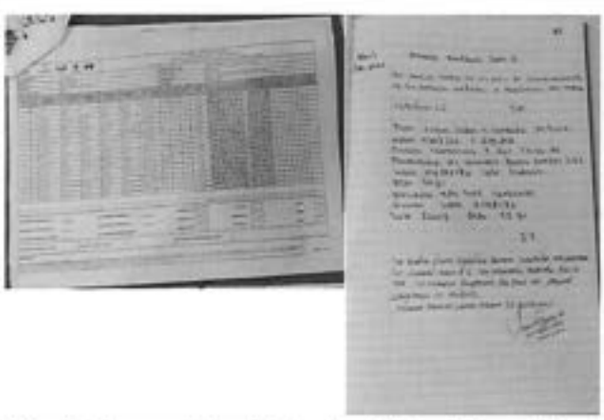
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES

FECHA: (dd-mm-aaaa)	25	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: SEDE D

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas. Fachada Institución Educativa	Condiciones locativas: Área destina para el complemento RI
	
Cumplimiento de menú No. 5	Verificación de gramaje- Menú No. 5

SUPERVISION 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: en el salón de clase	Condiciones de saneamiento. - Insumo de aseo
	
Verificación documental. – Registro de planillas – Diligenciamiento Bitácora	Horario publicado.

29722

SUPERVISION 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.	Publicación canal atención – Autorización física – Estrategia EAN

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios, compartidos con los estudiantes

SUPERVISION 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 TRANSPORTE

Llegada de los complementos a la Institución Educativa - Vehículo trasportador Placa GDW 369

Descargue de los complementos en la Institución Educativa

25724

SUPERVISION 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 Auxiliar entregando la remisión al personal manipulador y verificando los complementos



Documentación del Vehículo trasportador Placa GDW 369



Documentación del Conductor

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



Documentación Auxiliar (manipulador)



Vehículo transportador, Placa GDW 369, con extintor con carga vigente, botiquín de primeros auxilios



Conductor y Manipulador (Auxiliar)

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

HALLAZGOS
 
Hallazgo 1. Se evidencia manipuladora con gorro desechable, el cual No hace parte de la dotación reglamentaria

25727

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA | Educación | Aprender | Alcaldía de Bucaramanga

VERIFICACIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN BODEGA
PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR
ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Operador:	UT. NUTRIPPE 25	No. Contrato	276	Grupo:	1
Dirección de la Bodega (incluir municipio)	calle 28 # 14-58	Fecha Visita: (dd/mm/aaaa)	28 abril 25	Visita No.	2
Nombre de quien atiende la visita	Yaritza Ramirez Flórez	Nombre del Supervisor PAE	Fernando Hahlkemp sanchez valencia	Hora de Inicio:	8:00am
Cargo:	Coordinadora.			Hora de finalización:	10:30 am

Objeto: Verificar condiciones higiénico sanitarias de la Bodega de Almacenamiento de los Operadores del Programa de Alimentación Escolar - PAE

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	90	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	89	PORCENTAJE	98,8%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente

CONCEPTO FINAL

<59.9% Deficiente	De 60-79.9% Regular	De 80-96.9% Bueno	De 97-100% Excelente

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

I. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Se cuenta con concepto Sanitario de la bodega con cumplimiento del 100%, vigencia máxima de 6 meses. Registrar la fecha de la última visita y concepto	1	
2	La Bodega cuenta con el Plan de Saneamiento (PS que incluye Limpieza y Desinfeccion, Residuos Solidos, Control de Plagas y Abastecimiento de agua potable) aprobado y ajustado a la normatividad vigente que cumpla con lo establecido en los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE	1	
3	Se cumple con el programa de limpieza y desinfección con registros actualizados al dia de la visita, diligenciados de forma correcta y completa que indiquen la periodicidad de los mismos en áreas, equipos, utensilios y personal manipulador	1	
4	Cuentan con los insumos de limpieza, desinfección, fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos, así como con los elementos para la preparación de soluciones, aprobados de acuerdo a cada procedimiento y se aplican las diluciones establecidas en el programa	1	
5	Se evidencia certificado de fumigación vigente realizado por empresa autorizada para tal fin. Registrar la fecha. (frecuencia mensual)	1	
6	Se lleva registro de las medidas preventivas y correctivas realizadas para el programa de control de plagas de acuerdo a la periodicidad exigida, diligenciados de forma correcta y completa. (desratización mensual).	1	
7	Se cumple con el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos, se cuenta con registros actualizados al dia de la visita	1	
8	Se cumple con el programa de Abastecimiento o suministro de agua potable, se cuenta con registros actualizados al dia de la visita incluyendo la verificación de Cloro y pH	1	
9	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos con registros de las actividades de mantenimiento realizado. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento actualizado de acuerdo al cronograma establecido) Mantenimiento contenedor bimestral, mantenimiento de básculas (mensual).	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LA VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE	100%

II. CAPACITACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10	Se cuenta con un plan de capacitación del personal de bodega, auxiliares y transportadores y se desarrollan acorde al cronograma	1	
11	Se desarrollan las capacitaciones acordes con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas, archivo fotográfico y evaluaciones), diligenciados de forma correcta y completa	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CAPACITACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

III. INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES SANITARIAS DE LA BODEGA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12	El acceso y los alrededores de la bodega se mantienen limpios, libres de acumulación de residuos sólidos, aguas estancadas y otras fuentes de contaminación y focos de insalubridad	1	

25728

13	Las áreas están separadas de cualquier tipo de vivienda, y no son utilizadas como dormitorio	1	
14	La edificación está diseñada y construida para uso de bodega de alimentos y protege los ambientes de almacenamiento de entrada de polvo, lluvia, suciedades u otros contaminantes, así como del ingreso de plagas y animales domésticos	1	
15	El tamaño del área de almacenamiento es proporcional a los volúmenes de productos almacenados y a distribuir, disponiendo además de espacios libres para la circulación del personal y el traslado de materiales o productos.	1	
16	En las conexiones eléctricas no se evidencian cables expuestos y las lámparas cuentan con protección	0	se evidencia del ventilador con cinta y desprendimiento de pared, no usan para el ventilador.
17	La bodega dispone de un área para la recolección y almacenamiento de residuos	1	
18	Se cuenta con una adecuada evacuación de residuos de acuerdo a la frecuencia y horarios establecidos en el programa de manejo y disposición de residuos sólidos y líquidos, se llevan registros.	1	
19	Se cuenta con suficientes recipientes de material sanitario, en buen estado, limpios debidamente identificados, con bolsa plástica y tapa que evite el contacto con las manos, ubicados en un lugar exclusivo para la recolección temporal de los residuos sólidos y líquidos.	1	
20	Se realiza la adecuada clasificación y separación de residuos acorde a lo establecido en el plan de saneamiento.	1	
21	Se dispone de agua potable para efectuar una limpieza y desinfección efectiva.	1	el proveedor entrega certificado de lavado y desinfección de los pisos.
22	Se realiza monitoreo de la calidad del agua y se llevan registros actualizados al día de la visita. Certificado de Acueducto Metropolitano de Bucaramanga y verificación de pH y cloro.	1	
23	Las puertas y ventanas no presentan deterioro (oxido) y existen puertas sin separación entre el borde inferior y el piso de modo que se permita el aislamiento con el exterior.	1	
24	No se evidencia separación entre la puerta de la bodega y el piso, de tal manera que impida la entrada de plagas y/o roedores.	1	
25	Las uniones entre las paredes y entre estas y los pisos deben estar selladas y tener forma redondeada.	1	
26	Pisos y paredes son de fácil limpieza y desinfección.	1	
27	Ventilación e iluminación que permita el adecuado desarrollo de las funciones en bodega.	1	
28	Las ventanas y aberturas que comunican con el exterior están provistas de malla anti-insectos.	1	
29	Los drenajes cuentan la pendiente mínima será del 1% hacia los drenajes, se requiere de al menos un drenaje por cada 90 m2 de área servida y cuentan con la debida protección con rejilla.	1	
30	Ausencia de animales domésticos en las áreas	1	
31	Techos limpios-ausencia de telarañas, suciedad y libre de goteras.	1	
32	Pisos limpios están construidos con materiales que no generen sustancia o contaminantes tóxicos, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza, desinfección y mantenimiento sanitario.	1	
33	Puertas y ventanas limpias.	1	
34	Se dispone de servicios sanitarios y vestier. Se encuentran separados (por sexo) de las áreas de almacenamiento.	1	
35	Los servicios sanitarios y vester son los adecuados, están limpios y cuentan con los implementos requeridos para la higiene personal tales como: papel higiénico, jabón líquido antibacterial, toallas de papel y papeleras.	1	
36	Se cuenta con un lavamanos independiente a los servicios sanitarios y cuenta con los insumos requeridos	1	
37	Ausencia de roedores e insectos y/o de heces de animales.	1	
38	Se tienen identificados los puntos (cebos) con que cuenta y los métodos mecánicos para el control de plagas.	1	
39	Se realiza la sanitización de ambientes al iniciar un nuevo aislamiento para el ensamble y cuenta con registro.	1	

25729

40	En la bodega se evidencian avisos alusivos a las prácticas de higiene personal y lavado de manos	1	
41	Todas las áreas se encuentran identificadas y señalizadas con avisos en material sanitario estipulado por el programa	1	
42	Dispone de área para limpieza y desinfección de equipos y utensilios (canastillas, estibas, etc) de trabajo	1	

TOTAL INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES SANITARIAS DE LA BODEGA

PUNTAJE ESPERADO	42	PUNTAJE OBTENIDO	41	PORCENTAJE	100 %

IV. CONDICIONES DE CALIDAD Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
43	El almacenamiento de los productos y materias primas que requieren refrigeración o congelación, se realiza teniendo en cuenta las condiciones de temperatura, que requiere cada alimento y cuenta con registros de T° actualizados	1	
44	Los alimentos se encuentran almacenados sobre recipientes de material sanitario. Estantes, anaqueles, canastillas, equipos, mesas, superficies y estibas limpios y en buen estado	1	
45	El almacenamiento de los insumos o productos terminados se realiza ordenadamente en pilas o estibas con separación mínima de 60 centímetros con respecto a las paredes perimetrales y elevadas del piso por lo menos 15 centímetros dispuesto sobre estibas y además espacios que permitan la circulación para realizar las actividades de inspección, limpieza y desinfección	1	
46	Los empaques (primario, secundario, terciario) de los productos almacenados, se encuentran en buen estado y son de primer uso	1	
47	Los alimentos se encuentran separados entre sí, para mantener las características de cada producto	1	
48	Los productos como detergentes, desinfectantes y otras sustancias peligrosas están etiquetadas adecuadamente, con rótulo que indique su toxicidad y están almacenados en áreas o estantes aislados para estos productos. Se cuenta con fichas técnicas y de seguridad de estos productos	1	
49	El almacenamiento y aplicación de las cajas cumple en la altura con el número máximo indicado en el exterior de la caja, evitando el deterioro o daño del envase y embalaje	1	
50	Las cajas de los productos se almacenan en forma cruzada o de trabe para evitar deslizamiento de las cajas. Las cajas no sobrepasan el nivel del borde de la estiba, del anaquel o estantería donde se encuentren almacenadas	1	no se evidencia deslizamiento de cajas.
51	Existe rotación de los alimentos almacenados: primero en entrar, primero en salir y se lleva un control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos por el método PEPS.	1	
52	Los alimentos están almacenados en su empaque secundario original o se encuentran ubicados en recipiente de material sanitario (canastillas). Cajas de primer uso	1	
53	Se cuenta con un lugar específico para almacenar los productos no conformes y debidamente identificado	1	
54	Los alimentos y materias primas son almacenadas de acuerdo a con las características propias del alimento y establecidas en las fichas técnicas y la normatividad vigente	1	
55	Se cuenta con las fichas técnicas en medio físico o digital de cada producto	1	
56	El rotulado del empaque de los alimentos cumple con las especificaciones exigidas en la normatividad vigente y las demás que las modifique	1	
57	Los alimentos perecederos de alto riesgo en salud pública son almacenados bajo las condiciones exigidas y se encuentran debidamente rotulados.	1	
58	Se evidencian los resultados de los análisis microbiológicos de los alimentos de alto riesgo (Lácteos) dentro de los rangos de cumplimiento	1	
59	Se lleva control de los productos que ingresan al área de almacenamiento detallando cantidades, fechas de vencimiento, lote, fecha de ingreso a la bodega entre otros, que garanticen la trazabilidad del producto.	1	
60	Los productos se encuentran dentro de su vida útil (fecha de vencimiento vigente). Las Frutas y verduras almacenadas se encuentran sin daño físico o deterioro.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	100 %

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
61	El personal llega con ropa particular y se cambia en bodega	1	

25730

62	El personal manipulador cuenta y utiliza la dotación completa, en buen estado, limpia y de color claro (blanco o desechable), cofia, camisa o bata, pantalón y botas seguridad, y hace uso adecuado de ella.	1	
63	El personal ajeno a la bodega ingresa con la debida dotación (blanca, cofia y bata) y el operador garantiza que están cumpliendo con las Buenas Prácticas de Manufactura. El operador cuenta con inventario de dotación para visitantes.	1	
64	La presentación del personal de bodega es adecuada (ropa limpia y en estado, no maquillaje, cabello recogido y cubierto por cofia o gorro, sin uso de joyas u otros accesorios, en caso de llevar bigote, barba o patilla anchas usar cubiertas para estas)	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE PERSONAL DE BODEGA

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
65	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), tarjeta de propiedad, y revisión técnico mecánica cuando aplique), certificado de fumigación, ficha técnica del vehículo donde se especifique capacidad y condiciones del mismo.	1	
66	El vehículo cuenta con certificación del mantenimiento de la unidad de frio vigente.	1	
67	Los vehículos evidenciados en la bodega se encuentran aprobados previamente por la Entidad Territorial.	1	BDW 369 Vehiculo evidenciado en el momento de la visita
68	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos" acorde a la normatividad Resolucion 2674 de 2013	1	
69	Los vehículos poseen concepto sanitario favorable vigente emitido por la autoridad competente	1	
70	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotacion que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolucion 2674 de 2013	1	
71	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes o implementos de material adecuado como estibas y canastillas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación. Cuenta con registros de limpieza y desinfección y control de temperaturas .	1	
72	El vehículo es de uso exclusivo para transportar alimentos, no se permite el transporte de alimentos con otro tipo de productos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	100%

VII. MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
73	Los equipos están fabricados con materiales resistentes al uso y a la corrosión y cuenta con adecuadas condiciones de limpieza.	1	
74	Los equipos, son de acabado liso, no poroso, no absorbente, libre de defectos y grietas.	1	
75	Se cuenta con los equipos requeridos para el desarrollo de la operación (grameras, balanzas, estibas, paro hidraulico, equipos congelacion, equipos refrigeracion)	1	
76	Los equipos están funcionando adecuadamente.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MANTENIMIENTO DE EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VII. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
77	Existe extintor con carga vigente, se encuentra instalado y señalizado.	1	
78	Se cumple con el protocolo en cuanto a la altura reglamentaria para el estibado (no sobrepase la altura de los hombros según recomendación de seguridad y salud en el trabajo y/o de acuerdo a las recomendaciones de los fabricantes plasmadas en las cajas).	1	
79	Existe botiquín de primeros auxilios con los elementos básicos.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

25731

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES
se anexa a la siguiente acta certificado de proceso de lavado y desinfección de punta para el complemento RI por parte del proveedor productos del campo.
se anexa concepto sanitario del el vehiculo evidenciado en el momento de la visita con placas EDW 369, certificando de la unidad de Perú.
se evidencio un hallazgo del item 76. III infraestructuras y condiciones sanitarias de bodega.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Ninguna.

DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	SANDRA VELANTIA TRIANA	NOMBRE	Ucriel Ramirez Florez
CÉDULA	63.337 097 Bucaramanga	CÉDULA	63552738
CARGO	PROFESIONAL APOYO TECNICO	CARGO	Conductor RI
FIRMA		FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Fernando Molano G.	NOMBRE	
CÉDULA	1053803491	CÉDULA	
CARGO	Profesional apoyo técnico	CARGO	
FIRMA		FIRMA	

25732

Bucaramanga, 28 de abril de 2025

CERTIFICADO

CLAUDIA JIMENA RUEDA HERNANDEZ certifica que el producto **MANZANA** entregado a la Unión Temporal NUTRIPAE 25, se realizó proceso de lavado y desinfección con *Citrosan* al 40% con una concentración de 2.5 ppm diluido en un litro de agua.

Procedimiento realizado por método de aspersión por el personal de la bodega.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,

CLAUDIA JIMENA RUEDA HERNANDEZ
CC. 1.100.961.226
BG 10 MD CENTRO ABASTOS 4

25733

Bucaramanga, 22 de abril de 2025

CERTIFICADO

CLAUDIA JIMENA RUEDA HERNANDEZ certifica que el producto **BANANO/CIRUELA** entregado a la Unión Temporal NUTRIPAE 25, se realizó proceso de lavado y desinfección con *Citrosan* al 40% con una concentración de 2.5 ppm diluido en un litro de agua.

Procedimiento realizado por método de aspersión por el personal de la bodega.

Lo anterior para su conocimiento y fines pertinentes.

Atentamente,

CLAUDIA JIMENA RUEDA HERNANDEZ
CC. 1.100.961.226
BG 10 MD CENTRO ABASTOS 4

25734

Invima

ACTA DE INSPECCION SANITARIA CON ENFOQUE DE RIESGO PARA VEHICULOS TRANSPORTADORES DE ALIMENTOS

CIUDAD: BUCARAMANGA FECHA: 13/01/2025 ACTA N°: 1731

ENTIDAD TERRITORIAL DE SALUD: SECRETARIA DE SALUD Y AMBIENTE

IDENTIFICACIÓN DEL VEHÍCULO

*NOMBRE DEL PROPIETARIO: RAMIREZ PLANO FERNANDO GUSTAVO

*DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN: C.C. [X] C.E. [ ] NIT [ ] Número de documento: 1102541358

*PLACA DEL VEHÍCULO: GDW369 *NÚMERO DE INSCRIPCIÓN: GDW369

TELÉFONOS: 3168447465

CORREO ELECTRÓNICO DEL PROPIETARIO: SEBAS7@HOTMAIL.COM

*DIRECCIÓN DE NOTIFICACIÓN: CL 33 # 105 -26

*DEPARTAMENTO: SANTANDER *MUNICIPIO: BUCARAMANGA

*CLASE DEL VEHÍCULO: Camioneta [X] Camión [ ] Mula [ ] Otro [ ] Cuál:

*MARCA: JAC *MODELO: 2020 COLOR: BLANCO

*TIPO DE ALIMENTO TRANSPORTADO: PERECEDERO

SISTEMA DE REFRIGERACIÓN: SI [X] NO [ ]

*HORARIO Y DIA DE FUNCIONAMIENTO: 24 HORAS / 7 DIAS *NÚMERO DE TRABAJADORES: 1

CONCEPTO SANITARIO DE LA ULTIMA VISITA

FECHA DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN: ~~día / mes / año~~

FAVORABLE		% DE CUMPLIMIENTO DE LA ÚLTIMA INSPECCIÓN	/ %
FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS			
DESFAVORABLE			

*MOTIVO DE LA VISITA

PROGRAMACIÓN		SOLICITUD DEL INTERESADO	[X]
SOLICITUD OFICIAL		EVENTO DE INTERÉS EN SALUD PÚBLICA	
OTRO	Especifique:	PQRS #1-VHEO-202501-00000733	

EVALUACIÓN		CALIFICACIÓN
Aceptable (A)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple la totalidad de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
Aceptable con Requerimiento (AR)	Marque con una X cuando el establecimiento cumple parcialmente los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
Inaceptable (I)	Marque con una X cuando el establecimiento no cumple ninguno de los requisitos descritos en el instructivo para el aspecto a evaluar	
Crítico (C)	Marque con una X la casilla "C" cuando el incumplimiento del aspecto a verificar afecte la inocuidad de los alimentos y deba aplicar Medida Sanitaria de Seguridad que impida que el establecimiento continúe ejerciendo sus labores	

I. CONDICIONES SANITARIAS DEL VEHÍCULO

	1 DISEÑO DE LA UNIDAD DE TRANSPORTE	A	AR	I	HALLAZGOS
1.1	Diseño sanitario del vehículo. (Decreto 561 de 1984, Art. 55 Decreto 2278/1982 Art. 343, 387, 388, 389 y 373 Decreto 616 de 2006 Art.57, Art. 58 y Art. 59 Resol. 2674/2013 Art. 28, Núm. 3 y 5 Resol. 2505/2004, Art. 4.)	(12)	6	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem

	2 EQUIPOS Y UTENSILIOS	A	AR	I	HALLAZGOS	OTRO
2.1	Condiciones de los utensilios. (Decreto 561 de 1984, Art. 88. Decreto 2278/1982 Art. 384 y 388. Resolución 2505 de 2004, Art. 4. Resol. 2674/2013 Art. 28, Núm. 1 y 5. Art. 8, Núm. 1, 2. Resoluciones 682, 4142 y 4143 de 2012; 834 y 833 de 2013.)	(12)	6	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			12	La calificación del bloque corresponde al 12% del total del ítem	

	3 PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	A	AR	I	HALLAZGOS	OTRO
3.1	Estado de salud. (Resol. 2674/2013. Art. 11, Núm. 3. Art. 14, Núm. 12.)	(13)	6,5	0		C
3.2	Reconocimiento Médico. (Resolución 2674 de 2013, Artículo 11, Numeral 1, 2, 3, 4)	(4)	2	0		C

Powered by CamScanner

25735

3.3	Prácticas Higiénicas Resolución 2674/2013, Artículos 14, Numerales 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, Artículo 28, Artículo 33, Numeral 2 y 3	13	6,5	0	C
3.4	Educación y Capacitación Resolución 2674/2013, Artículos 12 y 13, Artículo 29	6	3	0	C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			36	La ponderación del bloque corresponde al 36% del total del acta

4	SANEAMIENTO	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
4.1	Limpieza del vehículo Resolución 2674/2013, Art. 29, Num. 4 y 5	15	7,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			15	La ponderación del bloque corresponde al 15% del total del acta	

5	REQUISITOS INCIDENTES	A	AR	I	HALLAZGOS	CRITICO
5.1	Condiciones de conservación del producto Decreto 2278/1982 Art. 26E, 26H, 37D Decreto 561 de 1984, Art. 69, 87, 88, 89 Resol. 2674/2013, Art. 29, Num. 6, 7, 8 y Art. 30, Parágrafo 1 y 2	20		0		C
5.2	Empaque, Rotulado y Vida Útil Decreto 561 de 1984, Art. 79 Decreto 3129 de 2005 Resol. 2674/2013, Art. 18 Numeral 2, Art. 29 Num 1	5	2,5	0		C
	CALIFICACIÓN DEL BLOQUE			25	La ponderación del bloque corresponde al 25% del total del acta	

II. CONCEPTO SANITARIO

% DE CUMPLIMIENTO		CONCEPTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO	
100%	X	FAVORABLE	90-100%	En caso que uno o más de los aspectos a evaluar sea identificado como crítico y calificado como inaceptable (I), independiente del porcentaje de cumplimiento obtenido, el CONCEPTO SANITARIO a emitir será DESFAVORABLE y se procederá a aplicar la MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD respectiva.
		FAVORABLE CON REQUERIMIENTOS	60 - 89,9%	
		DESFAVORABLE	< 59,9%	

III. RELACIÓN DE LAS MUESTRAS TOMADAS EN EL ESTABLECIMIENTO

NUMERO TOTAL DE MUESTRAS TOMADAS	05
NUMERO DEL ACTA DE TOMA DE MUESTRAS	

IV. REQUERIMIENTOS SANITARIOS

Se debe ajustar el establecimiento a la normatividad sanitaria vigente conforme los hallazgos registrados en la presente acta

V. APLICACIÓN DE MEDIDA SANITARIA DE SEGURIDAD

Si [X] Cual:

VI. OBSERVACIONES

Por parte de la autoridad sanitaria:

Por parte del establecimiento:

VII. NOTIFICACIÓN DEL ACTA

Para constancia se firma la lectura y ratificación del contenido de la presente acta por los funcionarios y personas que intervinieron en la visita, hoy 13 del mes de ENERO del año 2025 en la Ciudad de BUCARAMANGA.

De la presente acta se deja copia en poder del interesado, representante legal, responsable del establecimiento o quien atendió la visita

NOTA: El acta debe ser notificada dentro de un plazo no mayor de cinco (5) días contados a partir de la realización de la visita.

POR PARTE DE LOS FUNCIONARIOS QUE REALIZAN LA VISITA			
FIRMA:		FIRMA	
NOMBRE:	RONALD SERRANO	NOMBRE	
CÉDULA:	91519999	CÉDULA	
CARGO	TEC. AREA SANID.	CARGO	
INSTITUCIÓN	S.S.A.B.	INSTITUCIÓN	
POR PARTE DEL ESTABLECIMIENTO			
FIRMA:		FIRMA:	
NOMBRE	Fernando Gustavo Ramirez P.	NOMBRE	
CÉDULA	1025445.5 P.	CÉDULA	
CARGO	Propietario	CARGO	

Powered by CamScanner

25236



THERMOSERVICIOS
YORMAN CLAVIJO ORTEGA
NIT. 13.198.330-3

Mantenimiento y venta de Unidades de Refrigeración Móvil y Aires Acondicionados

CERTIFICACIÓN

A QUIEN PUEDA INTERESAR

Por medio de la presente hago constar, que la unidad de refrigeración móvil instalada en el vehículo de placas **GDW 369** de propiedad de la señor **FERNANDO GUSTAVO RAMIREZ FRANCO** con CC. **10.254.158**, está en perfectas condiciones para el uso del transporte de alimentos refrigerados con un equipo Hwasung Thermo ht-150, además se le practicó pruebas en vacío llegando hasta menos 16 grados con el fin de garantizar su buen funcionamiento.

La presente se expide por solicitud del interesado en Piedecuesta el día 18 de Enero de 2025.

Atentamente,

YORMAN CLAVIJO ORTEGA
Tecnólogo en Electromecánica
Jefe de Servicios

Km 1 Parqueadero la villa Autopista Piedecuesta – San Gil Cel. 3174720138

25737

SUPERVISION 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 OPERADORR: UT NUTRIPAE 25

FECHA: (dd-mm-aaaa)	28	04	2025	DIRECCION:	CALLE 28 # 14-58 – Bodega Operador

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas	Condiciones locativas
	
Área ensamble	Área ensamble

25738

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

	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento
	
Vehículo transportador	Vehículo transportador

25739

SUPERVISION 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 operativo	Personal operativo
	
Almacenamiento de canastillas	Almacenamiento de estibas

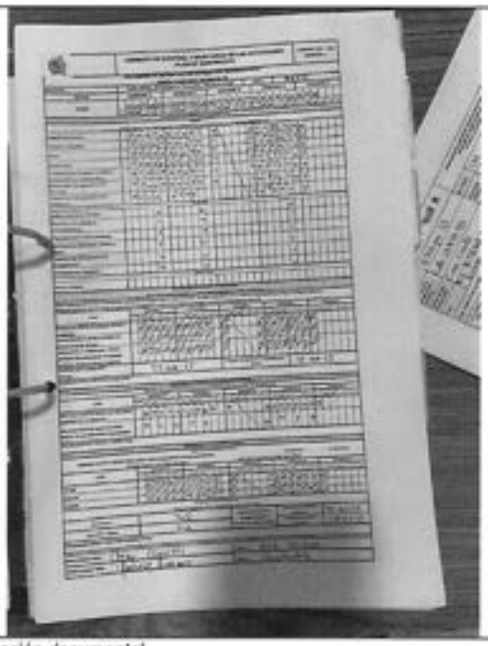
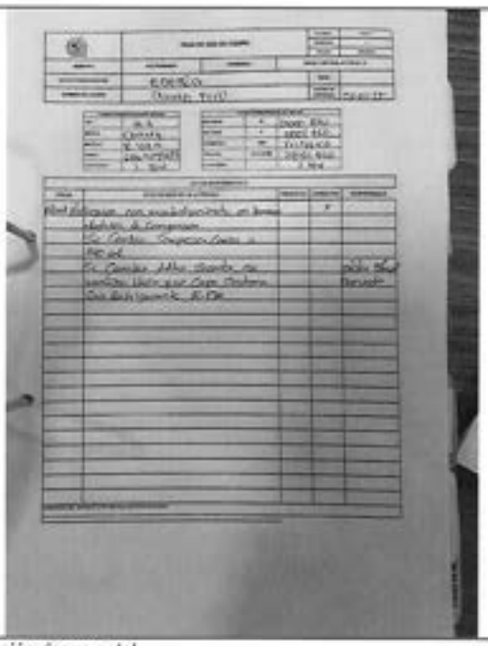
25240

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

	
Área lavado de manos	Área Sanitaria mujer-hombre
	
Área de lavado	Área de lavado

25741

SUPERVISION 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	Verificación documental
	
Cronograma del uso del uniforme	Congelación y refrigeración

25742

SUPERVISION 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
	
Seguridad y Salud en el trabajo	Seguridad y Salud en el trabajo

25243

SUPERVISION 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 Basculas	Área de disposición de Residuos Solidos
	
Pisos	Congelación y refrigeración
	
Techos	Paredes

25744

SUPERVISION 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	
	
Toma con cinta y desprendimiento de pared	Toma con cinta y desprendimiento de pared

29745

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:	UT NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	28-04-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	12:45 pm
Institución Educativa/Sede	ELOY VALENZUELA SEDE B					Hora de Terminación:	2:30 pm
Dirección:	Carrera 11 # 28-80 Barrio Granada						
Horario de Entrega en Sede Educativa	De 7:00 a 8:30 am - 1:00 pm a 2:40 pm						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	RI-JM → 240 RI-JT → 178 Total → 418	No. De manipuladores en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	801 a 800	4
				201 a 400	X	801 a 1200	5
				401 a 600	3		

Nombre de quien atiende la visita	Yeily Saavedra	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Carlos A Restrepo
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		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.	Cumple	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Lugar destinado para el almacenamiento temporal de las RI, no impide lo mencionado	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.	Cumple	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	cumple	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	cumple	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	cumple	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	cumple	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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 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 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 evidenciados 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 la NSV.

25246

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
2.6	Se cuenta con dotación desechable completa para visitantes (bata, gorro y tapabocas - mínimo 1 kit).	1	4 kits

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

III PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos, cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechable y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	Personal manipulador con la dotación completa
3.2	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios, rostro sin maquillaje) uniforme limpio y en buen estado.	1	Presentación personal de los manipuladores 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	
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	2 manipuladores
3.6	Se evidencia la publicación y cumplimiento de los horarios de entrega del complemento alimentario.	1	Se evidencia la publicación

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

IV. CONDICIONES DE SANEAMIENTO

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN

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

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SÓLIDOS

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

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	Se evidencia la publicación de 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 06-03-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia la publicación

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Avena UHT Fresca Leche L: 014-4 V: 19-06-25
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	Pan sabor a queso. La Hojiendo L: 21042025 V: 11-05-2025
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	Arequipe Ricolac L: 25005 V: 28-06-2025
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			
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	Existe cumplimiento del menú # 6 aprobado por ETC
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia la publicación
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	Operador entrega todos los componentes del menú # 6
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se evidencia el cumplimiento del gramaje del menú # 6

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	Durante la visita no se observo al personal transportador de alimentos.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.O	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	

25248

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizó visita técnica de Supervisión en esta IE en la modalidad de RI en la jornada de la mañana se entregan 240 raciones industrializadas y en la tarde 178 RI para un total de 418 complementos.
Se verificó el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 6.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo	NOMBRE	Dely Katherine Saavedra
IDENTIFICACIÓN	91.298.386	IDENTIFICACIÓN	1005369169
CARGO	Apoyo técnico	CARGO	manipuladora
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	manipuladora
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Dely Saavedra
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA VISITA - EQUIPO PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

25749

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:	28-04-25	Hora Inicio:	12:45 pm	Hora Finalización:	2:30 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	LLOY VALENZUELA SEDE B			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº: 6 | MENÚ ENTREGADO Nº: 6 | ¿Se realizaron cambios al menú? SI / ~~NO~~ | ¿Los cambios fueron aprobados por la ETC? SI / NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena UHT	215.9	216.2	218.2	200cc	C	218.4	217.1	216.3	200cc	C										
Derivado de cereal	Pan sabor queso	45.0	46.2	44.8	40gr	C	68.9	65.2	67.1	60gr	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Arequipe	21.7	22.7	21.9	20gr	C	22.3	21.9	21.8	20gr	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica el cumplimiento del gramaje de todos los componentes que conforman el menú # 6.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Deily Katherine Saavedra Peña	Realizada por:	Carlos Alberto Restrepo Parra
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo técnico
Firma:	Deily Saavedra.	Firma:	Carlos A. Restrepo P.
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

25750

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: ELOY VALENZUELA SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	28	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: ELOY VALENZUELA SEDE B

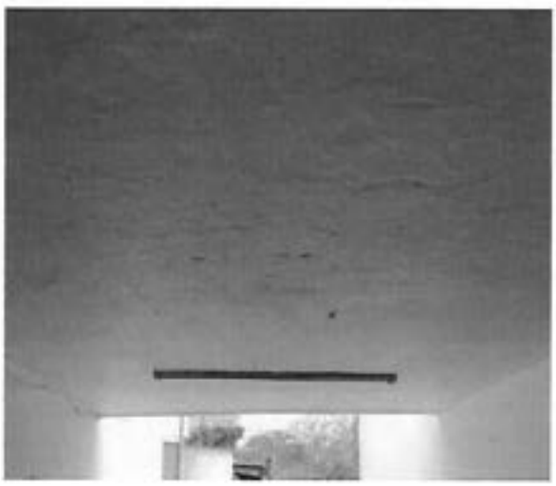
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.
	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.

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>

25752

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Servicios sanitarios.

25753

Educación Aprender | PAE

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

Fecha	29/04/2025	Operador	UT NUTRIPOE 25				
No. Contrato	276	Modalidad	PS		Hora Inicio	3:00am	
			I	X	Hora Final	10:00am	
No. Ruta	3	Placa Vehiculo	GQU 365	Modelo vehiculo	2022		
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado		Nombre Conductor	Joselin Calderón	Vehículo Aprobado	SI	X
	Furgón Congelado					NO	
	Furgón Carga Seca						
Nombre Supervisor PAE		Dena Hernandez Martinez					
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCETAJE OBTENIDO	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
30	30	100%	E

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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	Francisco de Paula S/dr SC	81	81	5:35	5:16
2	Francisco de Paula S Ses A	493	325	6:00	5:48
3	Politecnico Sede E.	117	50	6:05	5:55
4	San Francisco de Asis	300	125	620	6:05
5	Politecnico Sede D.	235	123	6:30	6:20
6	Andres Perez de Santamaria	405	105	6:45	6:45
7	Nacional de Comercio SB	57	57	7:10	7:07
8	Campo Hermoso Sede B	47	47	7:25	7:23
9	Jorge Eliecer Gaitan S.B	96	96	7:50	7:52
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	Requeridos para yogurt
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	1	FE: 16/04/2025
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2506 de 2004 (en caso que aplique).	1	

25754

8	Los alimentos no se evidencian directamente sobre el piso de los vehículos y se transportan en canastillas con bolsatina.	1	Alimentos en canastillas con empaches
9	El vehículo transporta de manera exclusiva alimentos y materias primas, no se evidencian sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.	1	
10	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "Transporte de Alimentos"	1	
11	Se cumple con la ruta establecida en el plan operativo y las cantidades asignadas por institución educativa.	1	
12	La unidad de frío se mantiene encendida durante todo el recorrido de la ruta, se evidencia funcionamiento del lector de temperatura en la cabina y se mantiene la temperatura requerida por los productos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados).	1	Unidad de frio encendida durante el recorrida
13	Cumple con la temperatura requerida para los alimentos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados)	1	to= -0.2
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO 10	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 100%.

III. DOCUMENTOS DEL VEHICULO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.	1	Fecha: 28/06/24
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique); Modelo 2016 en adelante.	1	Soat: 27/05/24 Tecnicomecanica: 28/05/24
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	1	
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue.	1	
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses).	1	Fecha: 15/04/25
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO 6	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO 100%.

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.	1	Según cumplimiento al horario establecido
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.	1	
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.	1	Personal con dotación completa
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.	1	
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.	1	
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.	1	Se hace entrego de la totalidad de refrigerios
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1	
27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física enviada por la ETC.	NA	N#7 no se realizaron intercambios

29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.		1		
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1	FV: Agosto/2025
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100

CONCLUSIONES, OBSERVACIONES Y/O RECOMENDACIONES

Se realiza verificación y seguimiento a la ruta #3 del operador UT NUTRIBE 25, modalidad industrializada, en el vehículo con placa GDV365 conducido por el señor Joselin Cabrera y el ayudante Johstin Becerra. Se realiza entrega de complemento para el menú #7 en la institución.
Se da cumplimiento con los horarios y sedes establecidos en el plan de ruta.
Se socializa el acta con el conductor y auxiliar.
Se evidencia compromiso por parte del conductor y ayudante.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Diego Hernández M.	NOMBRE	Joselin Cabrera A.
IDENTIFICACIÓN	3755 3986	IDENTIFICACIÓN	1390613
CARGO	Apoyo Técnico SEB	CARGO	Conductor
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Conductor
FIRMA		FIRMA	Joselin C. A

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Johstin Esmit Becerra Conde
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1127354211
CARGO		CARGO	Auxiliar
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Auxiliar
FIRMA		FIRMA	Johstin Becerra

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

29256

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

ACOMPAÑAMIENTO A RUTA #3

FECHA: (dd-mm-aaaa)	29	04	2025	LUGAR:	Operador: NUTRIPAE 25

EVIDENCIA DE PRODUCTOS



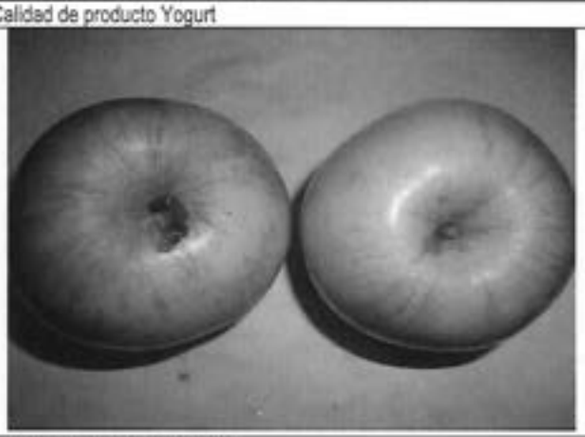
Menú del día



Calidad de producto Yogurt



Calidad de producto Torta con sabor naranja



Calidad de producto Manzana

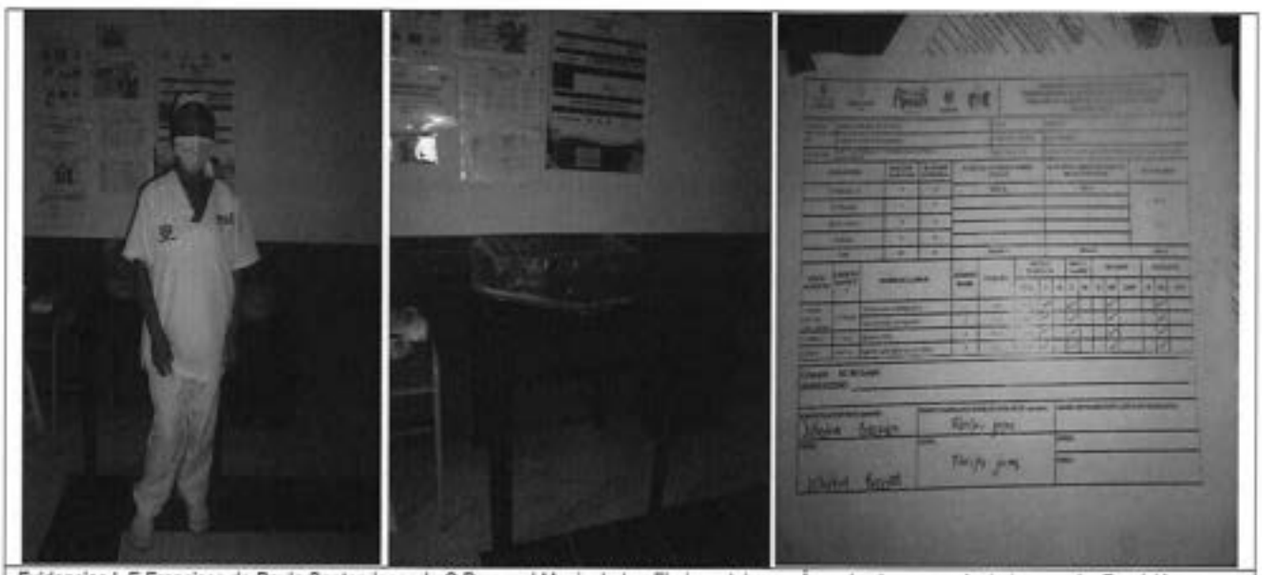


Vehículo transportador placas GOV365



Personal transportador

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



Evidencias I. E Francisco de Paula Santander sede C Personal Manipulador: Floripez Jaimes - Área de almacenamiento temporal – Remisión



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

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

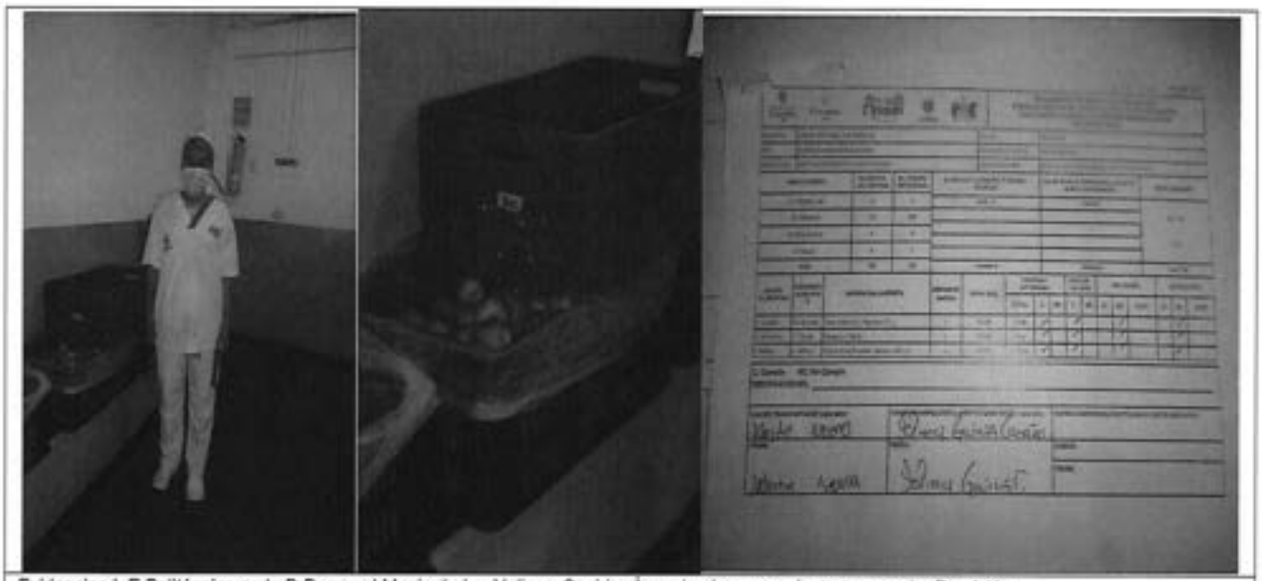


Evidencias I. E Politécnico sede C Personal Manipulador: Ruth Corzo - Área de almacenamiento temporal – Remisión

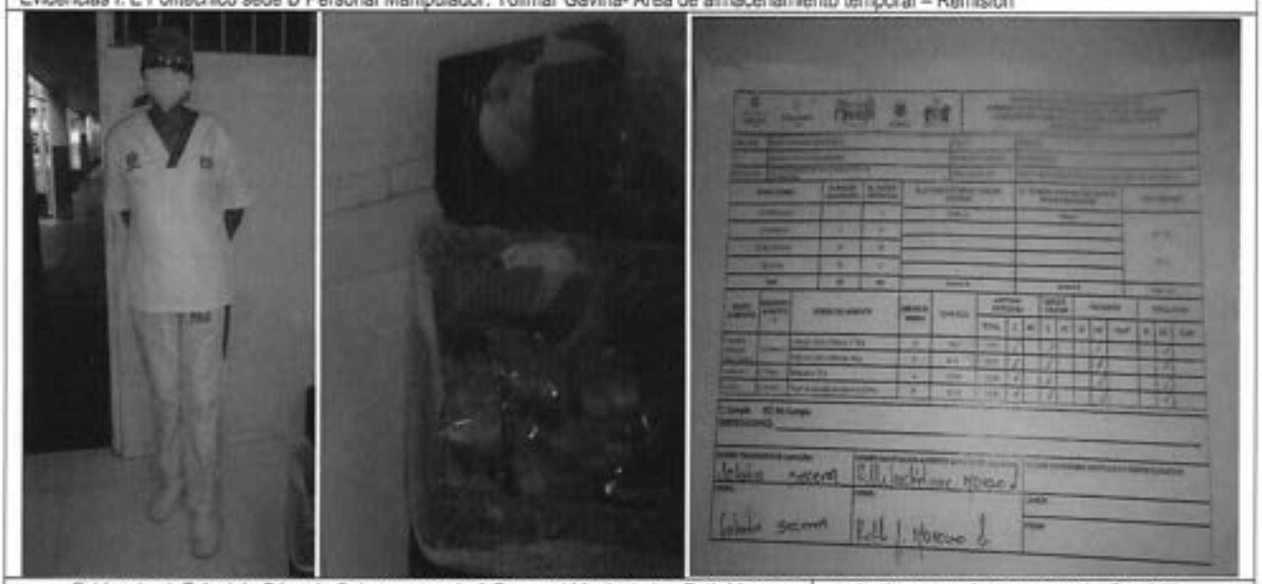


Evidencias I. E San Francisco de Asís Personal Manipulado: Angie Quintero Floripez Jaimes - Área de almacenamiento temporal – Remisión

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



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



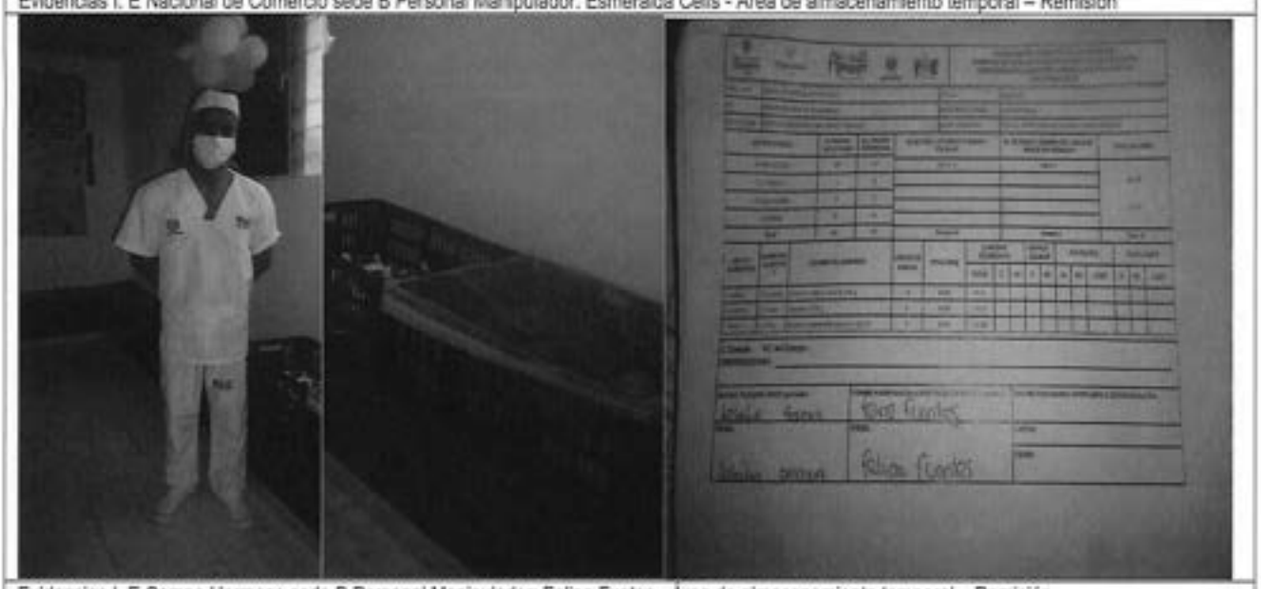
Evidencias I. E Andrés Páez de Sotomayor sede A Personal Manipulador: Ruth Moreno - Área de almacenamiento temporal – Remisión

25760

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

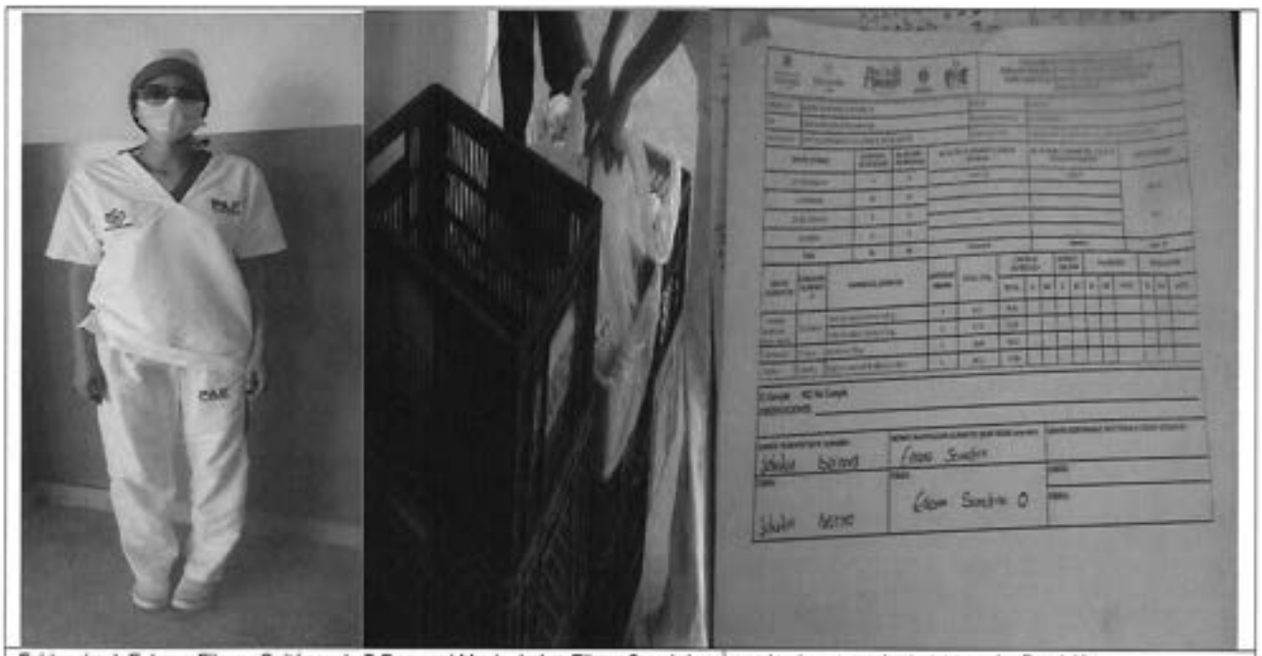


Evidencias I. E Nacional de Comercio sede B Personal Manipulador: Esmeralda Celis - Área de almacenamiento temporal – Remisión

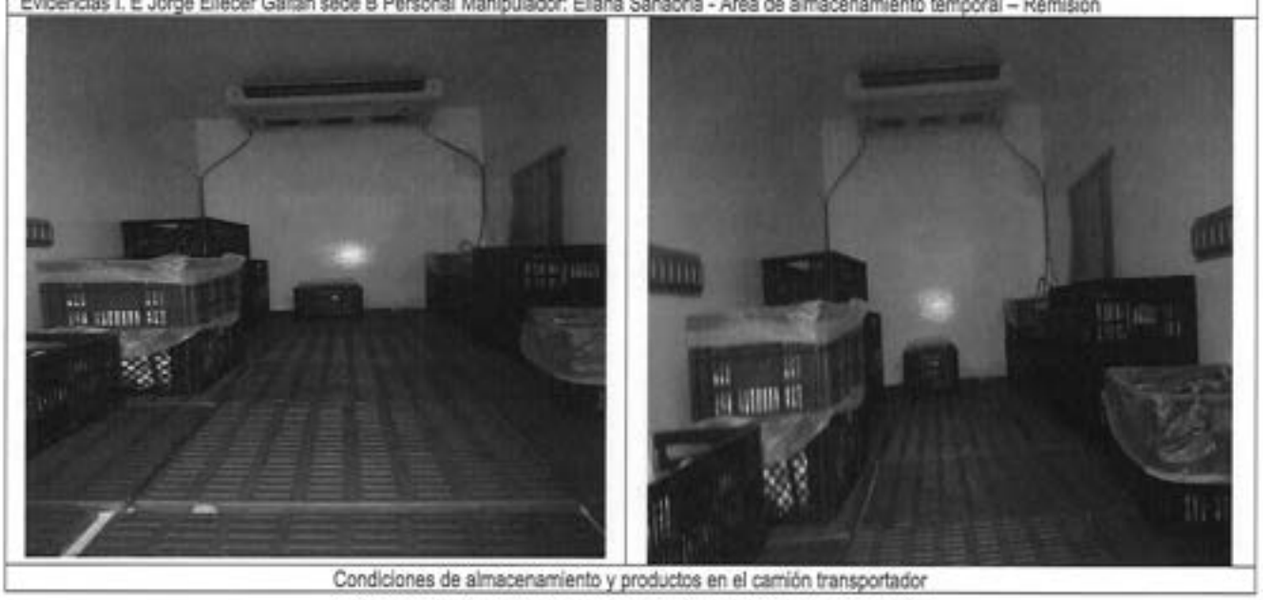


Evidencias I. E Campo Hermoso sede B Personal Manipulador: Felipe Fuetes - Área de almacenamiento temporal – Remisión

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



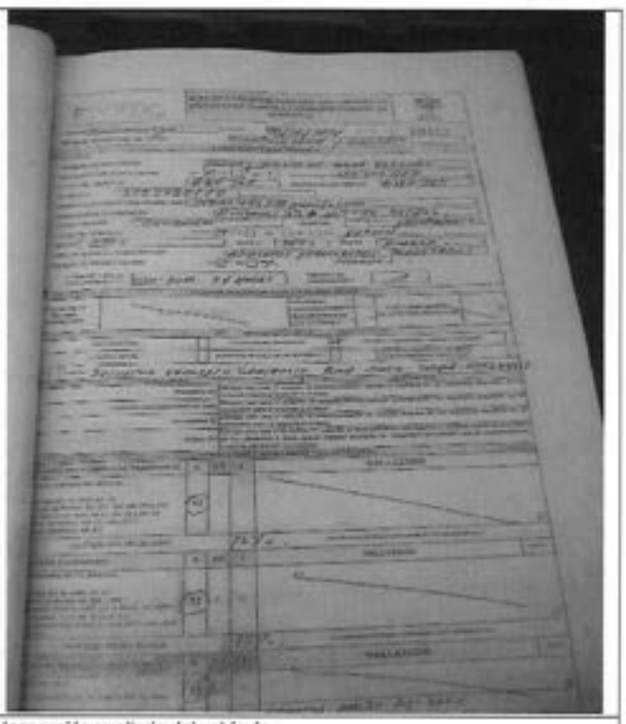
Evidencias I. E Jorge Eliecer Gaitán sede B Personal Manipulador: Eliana Sanabria - Área de almacenamiento temporal – Remisión



Condiciones de almacenamiento y productos en el camión transportador

25762

SUPERVISION 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>Certificado de fumigación del vehiculo</td>
<td>Inspección sanitaria del vehiculo</td>
</tr>
<tr>
<td>
</td>
<td>
</td>
</tr>
<tr>
<td>Soat del vehiculo</td>
<td>Licencia de tránsito del vehiculo</td>
</tr>
</table>

25763

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



Licencia de conducción del señor Joselin Calderón



Certificado médico del conductor Joselin Calderón



Certificado médico del auxiliar Johstin Becerra



Certificación de BPM del auxiliar Johstin Becerra

25764

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

Fecha	30 ABRIL -2025	Operador		UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25.			
No. Contrato	276 DEL 2024.	Modalidad	PS		Hora Inicio	5:00 am.	
			I	X	Hora Final	9:30 am.	
No. Ruta	RUTA Nº 1	Placa Vehículo	GDW-369	Modelo vehículo	2020.		
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado: X	Nombre Conductor	VICTOR MARTIN CARDELA RAMIREZ.	Vehículo Aprobado	SI	X	
	Furgón Congelado:				NO		
	Furgón Carga Seca:						
Nombre Supervisor PAE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	29.	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	28.	PORCETAJE OBTENIDO	96,55%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	BUENO.

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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	IE POLITECNICO SEDE E.	196.	195	5:35 am	5:34 am
2	IE TECNICO NAL COMERCIO SEDE A.	70.	70.	5:50 am	6:00 am
3	I.E POLITECNICO SEDE A.	27.	27.	5:55 am	6:05 am
4	I.E BICENTENARIO SEDE A.	167	167.	6:15 am	6:33 am
5	IE LAS AMERICAS SEDE A.	42	42.	6:25 am	6:45 am
6	I.E LICEO PATRIA	214	214	6:55 am	6:56 am
7	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE A.	484	484.	7:10 am	7:13 am
8	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE F	32	32	7:30 am	7:47 am
9	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE D.	67	67.	8:00 am	8:07 am
10	IE CER LA CHIVATA SEDE A.	90	90.	8:20 am	8:24 am

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

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

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1.	— " —
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1.	— " —
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frio (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frio).	1.	CERTIFICADO TERMOSERVICIOS YOIMAN CANIZO ORTEGA FECHA: 16 ABR 1/2025
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1.	VEHICULO CON MATERIAL QUE FACILITA LA LIMPIEZA

25765

8	Los alimentos no se evidencian directamente sobre el piso de los vehículos y se transportan en canastillas con bolsatina.		1.	ALIMENTOS EN CANASTILLAS CON BOLSATINA.	
9	El vehículo transporta de manera exclusiva alimentos y materias primas, no se evidencian sustancias peligrosas y otras que por su naturaleza representen riesgo de contaminación del alimento o la materia prima.		1.	VEHICULO DE TRANSPORTE EXCLUSIVO PARA ALIMENTOS	
10	Los vehículos transportadores de alimentos llevan en su exterior en forma clara y visible la leyenda: "Transporte de Alimentos"		1.	—1—	
11	Se cumple con la ruta establecida en el plan operativo y las cantidades asignadas por institución educativa.		1.	—1—	
12	La unidad de frio se mantiene encendida durante todo el recorrido de la ruta, se evidencia funcionamiento del lector de temperatura en la cabina y se mantiene la temperatura requerida por los productos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados).		1.	UNIDAD SE MANTUVO ENCENDIDA DURANTE TODO EL RECORRIDO DE LA RUTA, EL LECTOR DE TEMPERATURA FUNCIONA ADECUADAMENTE	
13	Cumple con la temperatura requerida para los alimentos transportados (aplica para alimentos refrigerados y/o congelados)		1	TEMPERATURA 7,4°C	
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

III. DOCUMENTOS DEL VEHÍCULO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
14	Se cuenta con registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	REGISTRO TEMPERATURA ACTUALIZADO
15	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no superior a un año.	1	CERTIFICACION SANITARIA 100% FAVORABLE FECHA: 13 ENERO 2025
16	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Tarjeta de Propiedad, y Revisión Técnico Mecánica cuando aplique); Modelo 2016 en adelante.	1.	SOAT: VENCE: 2026-04-25 RUNT: VENCE: 2026-04-28 LICENCIA EXPEDIDA: 19-02-2026
17	Cuentan en la carpeta de documentos actualizados del vehículo y del personal conductor y auxiliar de transporte con la totalidad de los soportes.	1	DOCUMENTOS ACTUALIZADOS DEL VEHICULO Y DEL PERSONAL CONDUCTOR Y AUXILIAR
18	Se cuenta con registro que evidencie que al vehículo se le realiza limpieza, desinfección y control de plagas antes de cargue.	1.	SE EVIDENCIA REGISTRO ACTUALIZADO
19	Se cuenta con registro de fumigación vigente (vigencia máxima 3 meses).	1	REGISTRO FUMIGACION FECHA 18 ABRIL 2025
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

IV. VERIFICACIÓN EN SEDE EDUCATIVA

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
20	Se cumple con los horarios de entrega establecidos en el modelo operativo o cronograma de ruta.	1.	—1—
21	Se encuentra presente la persona encargada en la institución para recibir y verificar los complementos y/o materias primas.	0	NO SE ENCONTRABA PERSONAL MANIPULADOR EN EL MOMENTO DE LA ENTREGA Y EFECTUAMOS SELLO
22	El personal manipulador de alimentos para recibir los complementos, cuenta con la dotación requerida, limpia, en buen estado.	1.	PERSONAL MANIPULADOR EVIDENCIADO CON DOTACION COMPLETA
23	Se verifica la cantidad y condiciones de los alimentos entregados en las instituciones educativas.	1	
24	Se reportan novedades, faltantes o reposiciones en las remisiones de entrega o en los formatos de reposición.	N.A.	NO APLICA, NO SE REPORTARON NOVEDADES.
25	Se evidencia la entrega de la totalidad de complementos y/o materias primas registradas en la remisión de entrega de alimentos de acuerdo a la cobertura y niveles educativos atendidos.	1.	SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO EN LA ENTREGA REGISTRADO EN LA REMISION
26	Se utiliza un lugar exclusivo para el almacenamiento de alimentos.	1.	—1—
27	El área de almacenamiento de alimentos se encuentra limpio y en buen estado.	1	—1—
28	En caso de evidenciar intercambios de alimentos el día del recorrido, se cuenta con la aprobación física enviada por la ETC.	NO	NO SE OBSERVAN INTERCAMBIOS.

25766

29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.		1	SE EVIDENCIA REMISION FIRMADA POR MANIPULADOR Y EL AUXILIAR	
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	7	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	87,5%

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	EXTINTOR CARGA FECHA: SEP/2025
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1	—11—
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

- SE REALIZA VERIFICACION SEGUIMIENTO RUTA N.° 1 DEL OPERADOR UT NUTRIMAS 25 UNIDADES INDUSTRIALIZADA, DONDE SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO AL PLAN DE RUTA (PORCION MAÑANA, EN EL VEHICULO GDW 369 FURGÓN REFRIGERADO.
- SE REALIZO ENTREGA DEL COMPLEMENTO A 10 INSTITUCIONES EDUCATIVAS SIN PRESENTARSE NINGUNA NOVEDAD EN LOS COMPLEMENTOS ENTREGADOS.
- SE SOMINISTRO MENU ESPECIAL APROBADO POR LA ENTIDAD, COMO CELEBRACION DIA DEL NIÑO: Kumis - PASTEL GLORIA PREQUPR - BANANO
- SE SOCIALIZA AL CONDUCTOR Y AUXILIAR HALLAZGO EVIDENCIADO EN EL SEGUIMIENTO RUTA COMO ES: NO SE EVIDENCIO PERSONAL MANIPULADOR UNIFORMADO PARA RECIBIR LOS COMPLEMENTOS EN LA IE TECNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE A Y EN LA IE. BICENTENARIO SEDE A, PARA SU JUSTIFICACION

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA	NOMBRE	Victor Candela
IDENTIFICACIÓN	63.317.089 BUCARAMANGA	IDENTIFICACIÓN	91269917
CARGO	APOYO TECNICO SUPERVISOR PAE	CARGO	CONDUCTOR
PROFESIÓN	ING ALIMENTOS	PROFESIÓN	CONDUCTOR
FIRMA		FIRMA	

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Julian acosta
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1096947339
CARGO		CARGO	auxiliar
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Julian acosta

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

25767

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO SEGUIMIENTO A RUTA No. 1 MODALIDAD INDUSTRIALIZADA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Operador: UT. NUTRIPAE 25

EVIDENCIA DE SEGUIMIENTO A RUTA	
	
Vehículo Placa GDW 369	Personal Transportador (Conductor) y Auxiliar (manipulador)
	
Documentación del Vehículo Placa GDW 369	Documentación del Vehículo Placa GDW 369
	
Documentación personal Transportador (Conductor)	Documentación personal Auxiliar (manipulador)

25768

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



Cargue de los complementos al Vehículo transportador Placa GDW 369



Acompañamiento al seguimiento Ruta No. 1 Placa GDW 369, entrega complementos Ración Industrializada



Componentes del Complemento Industrializado MENU ESPECIAL, Celebración Dia del Niño.

25769

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



Punto de entrega: I.E. POLITECNICO SEDE E



Punto de entrega: I.E. TECNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE A

25770

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



Punto de entrega: I.E. POLITECNICO SEDE A



Punto de entrega: I.E. BICENTENARIO SEDE A

25771

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



Punto de entrega: I.E. LAS AMERICAS SEDE A



Punto de entrega: I.E. LICEO PATRIA

25772

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



Punto de entrega: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE A



Punto de entrega: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE F

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

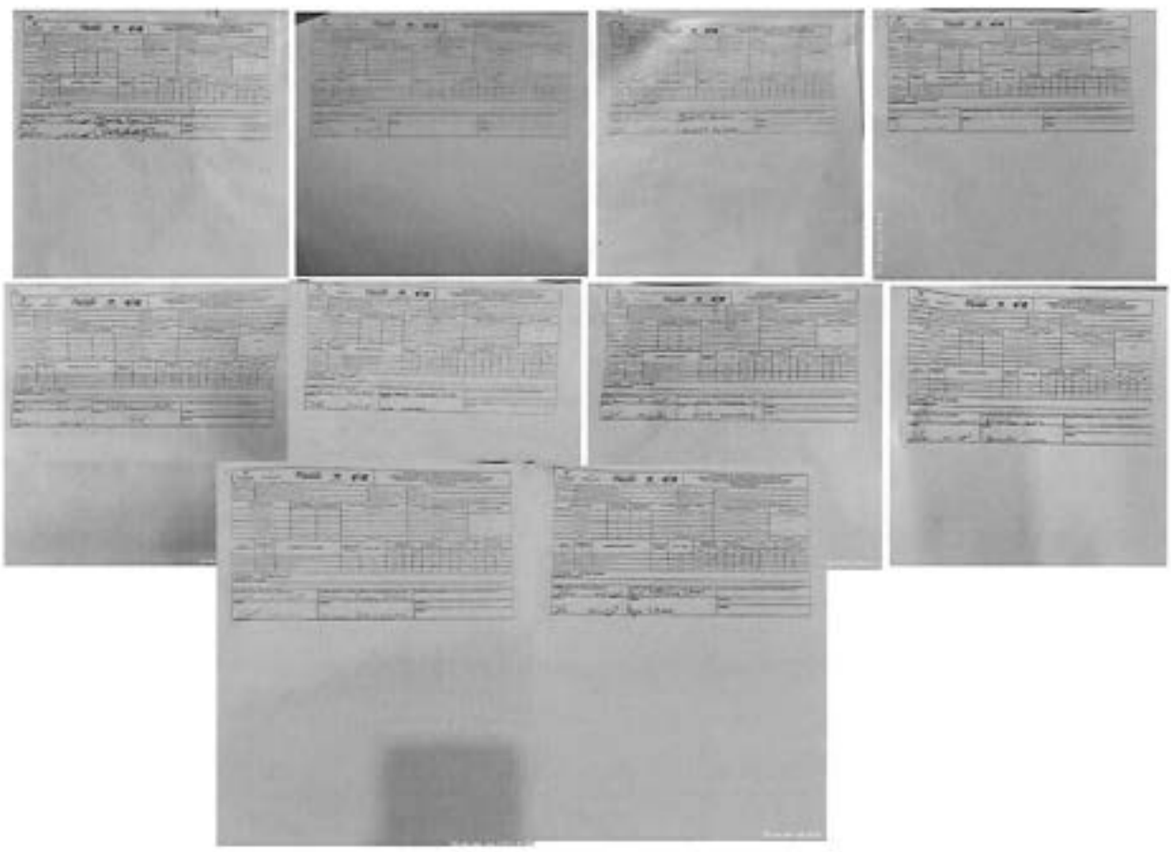


Punto de entrega: I.E. ORIENTE MIRAFLORES SEDE D



Punto de entrega: I.E. CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA SEDE A

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

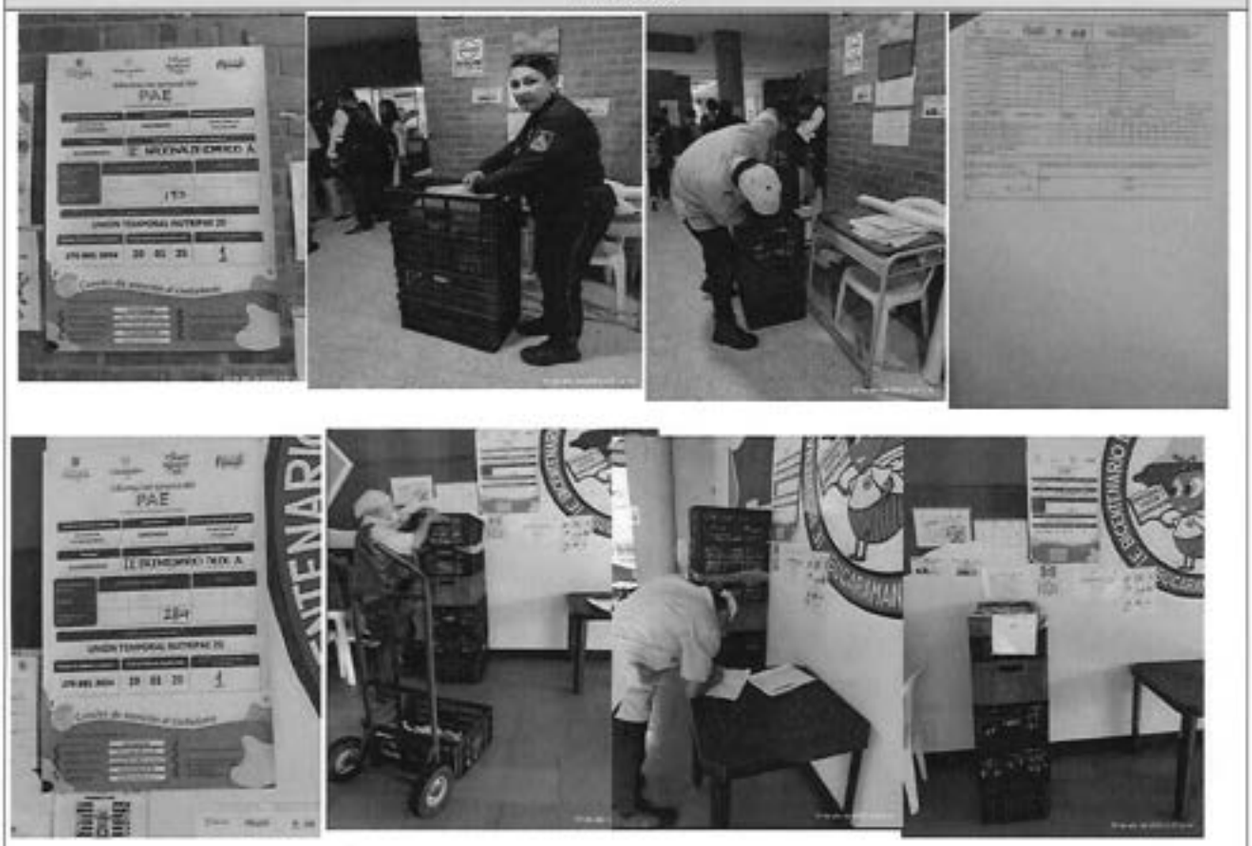


Remisiones de los complementos entregado en la diferentes Instituciones Educativas de la Ruta No. 1



Vehículo transportador, Placa GDW 369, con extintor con carga vigente, botiquín de primeros auxilios

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

HALLAZGOS


Hallazgo 1. No se evidencia Personal manipulador en la I.E. TECNICO NACIONAL DE COMERCIO SEDE A ni en la I.E. BICENTENARIO SEDE A

25276

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: 007 -2025

Operador:	Nutripae 2025		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	30/04/25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	Villas De San Ignacio					Hora de Terminación:	1:00 pm
Dirección:	Cra 24 W # 37-46 Barrio La Inmaculada						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am 2:00 Pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	1250	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	Paola Rincon		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Giowgy Rios Moreno			
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación
	NO						
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	12
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 encuentra Ubicado 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.	Estan construidos en material Resistente y de Facil limpieza	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes y Pisos se encuentran En buen estado, limpios y Funcionando bien el drenaje	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.	6 tanques con capacidad Para 1200 Hs 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.	El area almacenamiento cumple con espacio minimo y Garantiza el Almacenamiento	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Area minima para limpieza de utensilios y 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.	mallas y ventanas se encuentran En buen estado, limpias	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.	Se encuentran limpias y su Proteccion cumple	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area minima 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.	Espacio Fisico para deposito Temporal, demarcado, en buen Estado	C

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

Powered by CamScanner

25777

II ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los insumos y materias primas se realiza ordenadamente en pilas o estibas y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado.	1	Se evidencia materia Prima en comedo almacenamiento
2.2	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Productos evidenciados y cumplen con FV, lotes, Aptos Para el consumo
2.3	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, kárdex y rotación de productos.	1	Se evidencia documento Kardex Actualizado
2.4	Se evidencia certificado de fumigación del área de preparación de alimentos. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	15/04/2025
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 congelación
2.7	El almacenamiento de los alimentos evita su contaminación cruzada.	1	Nose Presenta contaminacion 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			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
3.1	El personal manipulador utiliza la dotación completa, zapatos (botas), cofia, bata o camisa, de color claro, tapabocas desechables y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente.	1	cumplen con la correcta Dotación Hoy Azul uniforme 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	cumplen con los BPM con los alimentos
3.3	Se evidencia la hoja de vida para cada uno de los manipuladores de alimentos incluyendo toda la documentación y soportes.	1	12 Hojas De vida
3.4	El personal manipulador acredita experiencia mínima de (1) año en programas de alimentación, formación en educación sanitaria, principios básicos de Buenas Prácticas de Manufactura y prácticas higiénicas en manipulación de alimentos (vigencia no mayor a un año) y se cuenta con registros de capacitación mensual según cronograma.	1	El Personal Manipulador cumple con acreditación Experiencia en BPM
3.5	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por la Entidad Territorial.	1	12 manipuladores
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 DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.1	La unidad de servicio cuenta con el plan de Saneamiento aprobado.	1	cuenta con el PSB y su aprobación
4.2	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, 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 documentación Actualizada y cuenta con Aprobacion PLyD
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 en Totalidad Menu especial
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 limpieza 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 evidencio 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 avisos de BPM

Powered by CamScanner

25278

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Tongue almacenamiento Agua Lavado por 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 A-1 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.	1	Agua Hervida, 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	Agua Hervida en Jarra Para los Beneficiarios PAE

MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	3 Recipientes demarcados 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 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 aplica la separación RS
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	se evidencia documento Descomide

CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	No se evidencian Animales Plagas, Heces,
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 el control y Sus Registros 15/04/2025
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	Ventanas con mallas en buen estado

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

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Cuenta con la 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	26/02/2025 Por El CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia Publicación EAN

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV= 21/05/2025 Lote: 1250421
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	En adecuada condición 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	En adecuada condición de calidad y maduración

Powered by CamScanner

25729

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 = 20/05/2025 Lote: 0111-A-Q
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 verificadas en Bodega Grupo 1 por el CT SEB
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 Hamburguesa • Queso • Tomate Hoy Menu especial
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de materias primas y se cuenta con registro diligenciado.	1	El operador da cumplimiento a las reposiciones

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS

PUNTAJE ESPERADO	7	PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE	100%

VII. CONDICIONES DE PREPARACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Los procesos de preparación de los alimentos se realizan en condiciones óptimas de higiene, de limpieza y de conservación, de forma secuencial y continua para evitar cualquier tipo de contaminación.	1	Se cumple con la correcta Preparación Implementando Las 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	Se realiza diariamente Para evitar Riesgos Contaminantes
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 consumo se Lavan y desinfectan
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	Cumplen con el Servido, Pinzas Cucharas, Utensilios
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 da cumplimiento Temperaturas De acuerdo al alimento.

TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	Se cuenta con los equipos y menaje requeridos para la operación, se encuentran en buen estado y están fabricados con materiales que permiten la fácil limpieza y desinfección.	1	Cuenta con el Programa y su documentación
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 orden de Servicio (Reparación p/la presión) 29/04/2025

TOTAL EQUIPOS Y UTENSILIOS

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

IX. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
9.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia física de autorización por parte de la ETC).	1	Se cumple con el ciclo de Menu Hoy Menu especial
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 la estandarización
9.4	Se cumple con los gramajes de todas las preparaciones, de acuerdo al nivel educativo atendido.	1	Cumplen en su Totalidad
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	Entrega Todos los componentes Hoy Menu especial
9.6	Se garantiza la disponibilidad de agua potable y vasos en cantidad suficiente para el consumo voluntario de los beneficiarios.	1	En Jarras Agua Hervida

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE	100%

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

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

TOTAL CUMPLIMIENTO ELEMENTOS DE SEGURIDAD INDUSTRIAL Y SALUD OCUPACIONAL

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100%

Powered by CamScanner

25780

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	NO	
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		PUNTAJE OBTENIDO		PORCENTAJE	

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	Se evidencia documentación complementos entregados
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Cuenta con formato entrega De víveres
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 con sus Respectivos Registros

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuar con limpieza, Orden, Aseo, Desinfección Area cocina, Area comedor.

* Continuar con las BPM en los alimentos RPS.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Giovanni Rios Moreno	NOMBRE	Paola Rincon R.
IDENTIFICACIÓN	91.276.393 Bga	IDENTIFICACIÓN	39550379.
CARGO	Apoyo Tecnico SEB	CARGO	Lider Manipuladora
FIRMA	Giovanni Rios M	FIRMA	Paola Rincon R.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

25781

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:	30/04/2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	1:00 pm	Operador:	Nutrique 2025	Grupo:	1
Institución Educativa:	Villas de San Ignacio					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Gionoy Rios Moreno	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	Especial	No. MENÚ ENTREGADO	Especial	¿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/HC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/HC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/HC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/HC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	carne Molida						68,9	74,2	77,2	55gr	C	78,6	85,7	90,9	60gr	C					
Leguminosas																					
Cereales	Pan Hamburguesa						67,2	66,9	75,5	60gr	C	67,0	75,2	66,2	60gr	C					
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Papa Francesa						104,3	105,9	107,4	50gr	C	152,3	153,8	157,9	60gr	C					
Ensalada o verdura caliente	Lechuga, tomate cebolla salsa de Piña						77,9	87,1	88,5	36gr	C	96,0	92,8	92,0	36g	C					
Bebida	Naranjada						262,5	259,3	269,9	200ml	C	305,2	301,1	320,5	200ml	C					
Leche y productos lácteos	Queso Rallado						22,7	21,6	20,1	20gr	C	23,6	23,2	20,7	20gr	C					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: En la IE Villas de San Ignacio Se da cumplimiento Total al Menu especial en los Gramajes

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:	Paola Rincon Romero	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Gionoy Rios Moreno
CARGO:	Lider Manipuladora	CARGO:	Apoyo Tecnico SEB PAE
FIRMA:	Paola Rincon Romero	FIRMA:	Gionoy Rios Moreno

Powered by CamScanner

25782

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

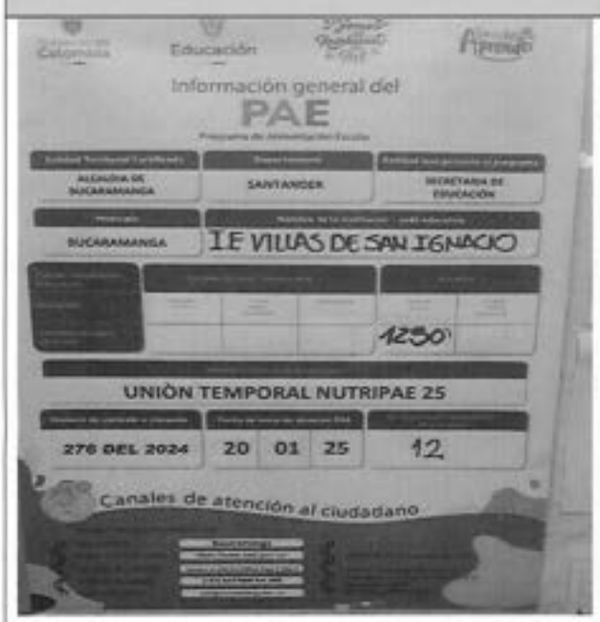
INSTALACIONES IE VILLAS DE SAN IGNACIO	INSTALACIONES IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
INSTALACIONES IE VILLAS DE SAN IGNACIO	INSTALACIONES IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
INSTALACIONES IE VILLAS DE SAN IGNACIO	INSTALACIONES IE VILLAS DE SAN IGNACIO

25783

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO	DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO	DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO	DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO

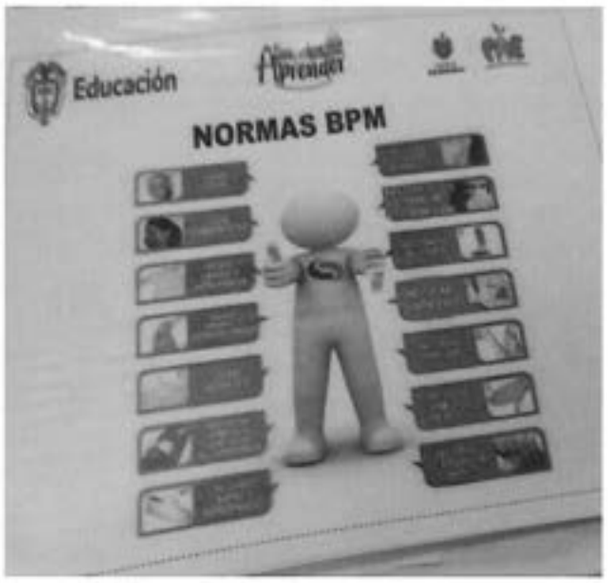
25784

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO	DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO	DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
DOCUMENTACION PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO	EXTINTOR PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO

25765

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

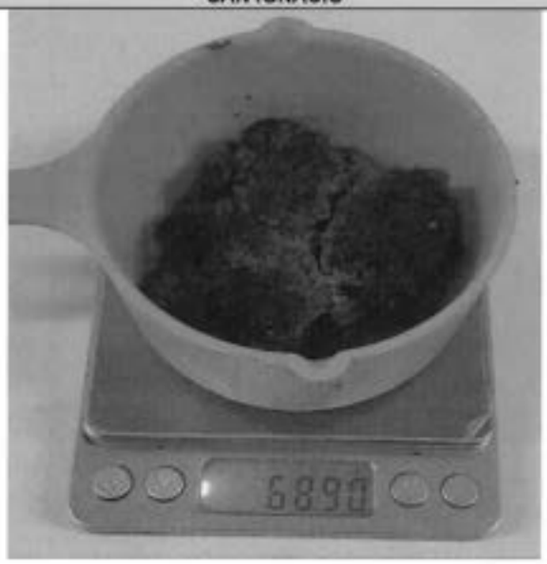
BOTIQUIN PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PERSONAL MANIPULADOR IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
BOTIQUIN PAE IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PERSONAL MANIPULADOR IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
PERSONAL MANIPULADOR IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PERSONAL MANIPULADOR IE VILLAS DE SAN IGNACIO

25786

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

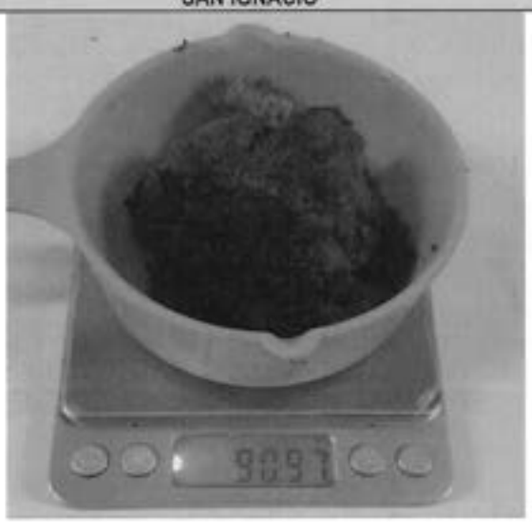
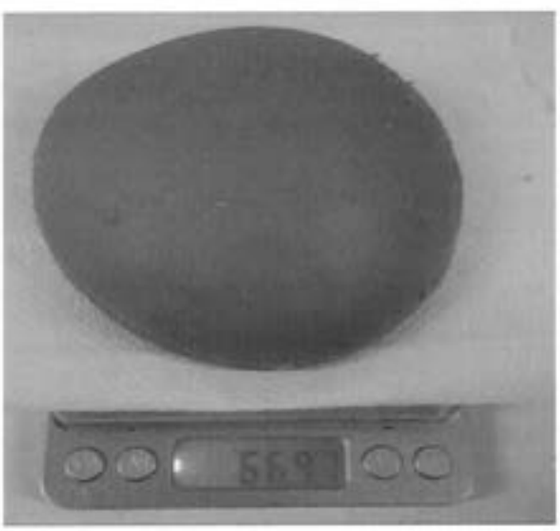
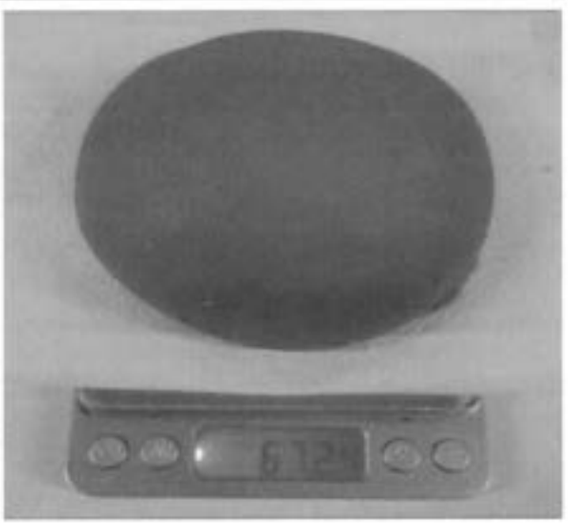
CARNE PARA HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	CARNE PARA HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
CARNE PARA HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	CARNE PARA HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
CARNE PARA HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	CARNE PARA HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

CARNE PARA HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	CARNE PARA HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
CARNE PARA HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	CARNE PARA HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
PAN HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PAN HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

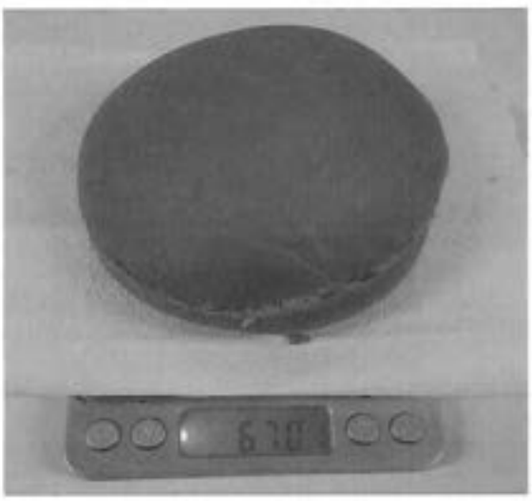
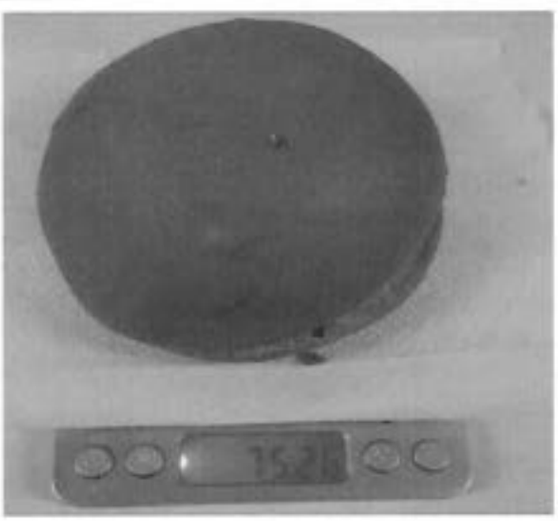
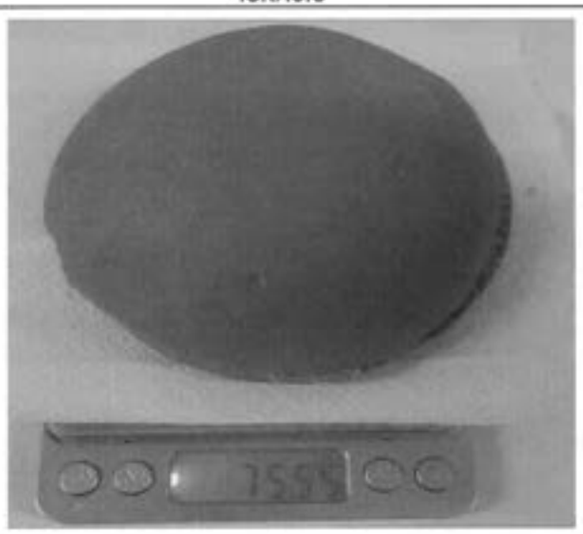
25788

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

PAN HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PAN HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
PAN HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PAN HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
PAN HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PAN HAMBURGUESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

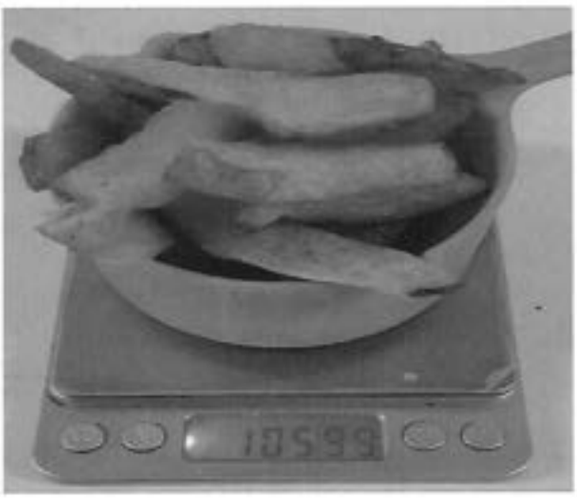
25789

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

PAPA FRANCESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PAPA FRANCESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
PAPA FRANCESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PAPA FRANCESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
PAPA FRANCESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PAPA FRANCESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

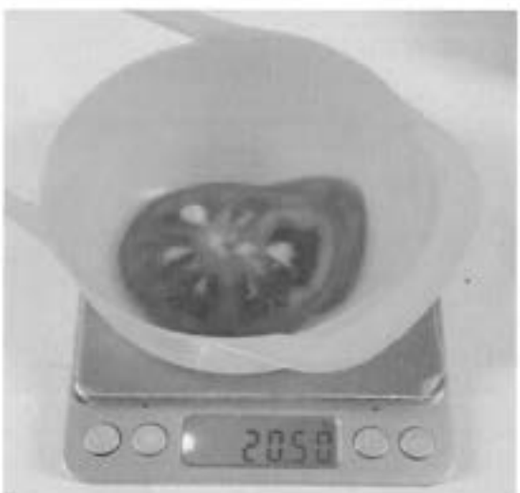
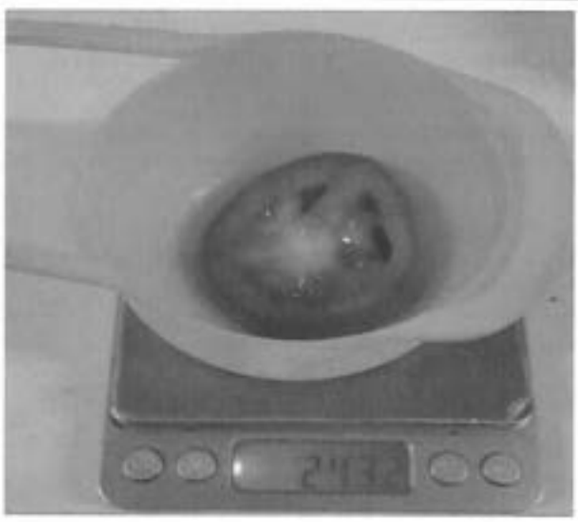
25790

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

PAPA FRANCESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PAPA FRANCESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
PAPA FRANCESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	PAPA FRANCESA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
TOMATE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	TOMATE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

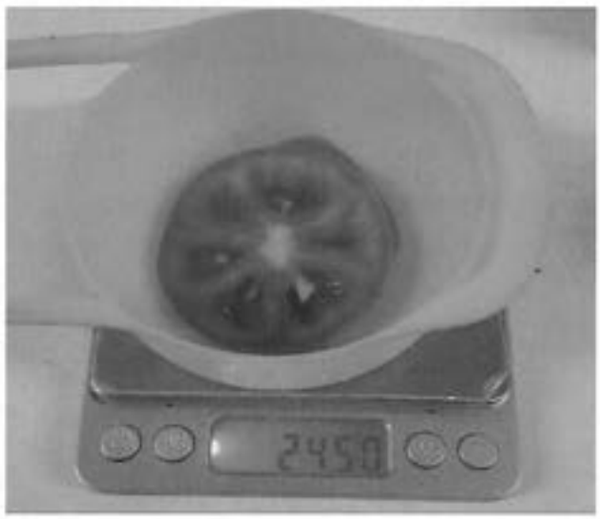
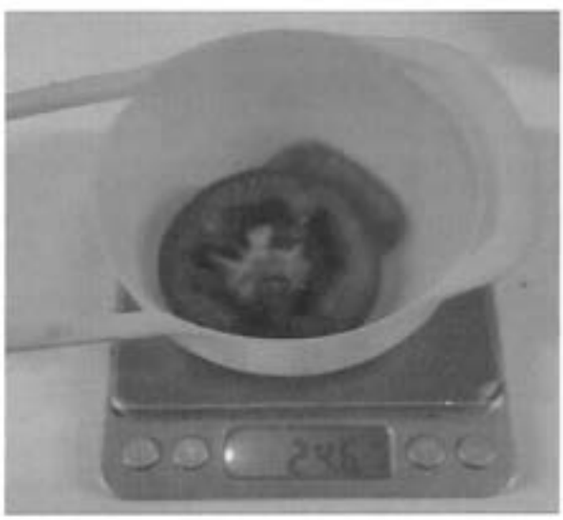
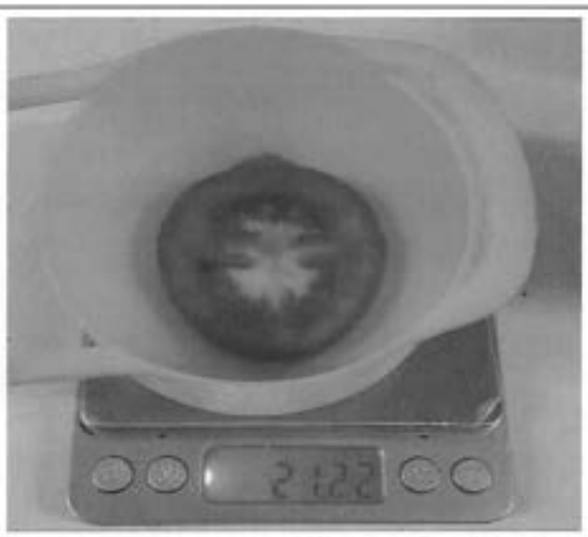
25791

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

TOMATE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	TOMATE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
TOMATE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	TOMATE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
TOMATE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	TOMATE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

25292

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

LECHUGA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	LECHUGA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
LECHUGA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	LECHUGA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
LECHUGA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	LECHUGA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

28793

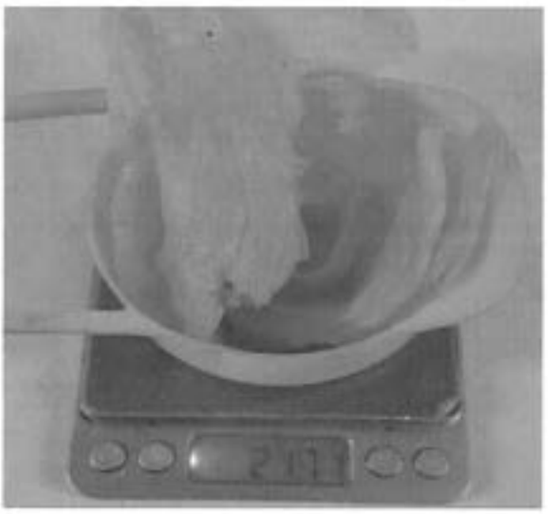
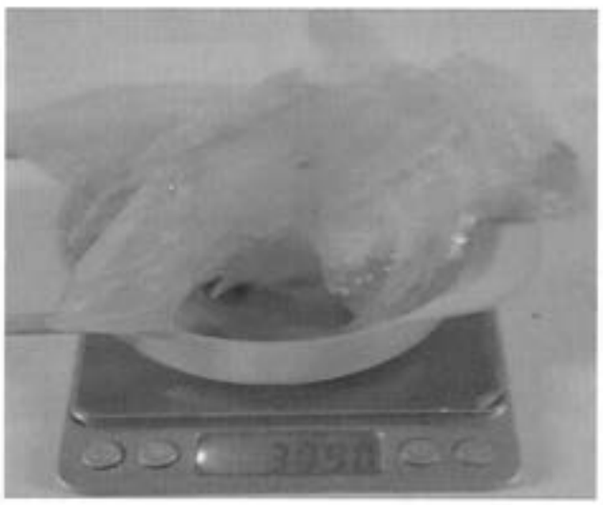
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

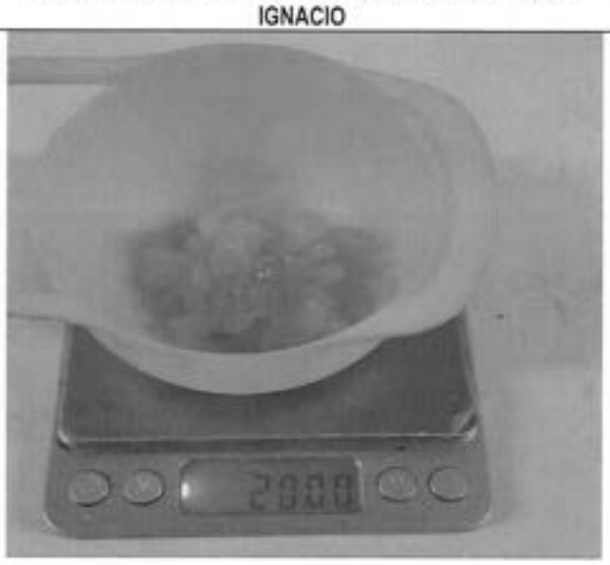
LECHUGA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	LECHUGA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
LECHUGA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	LECHUGA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
CEBOLLA EN GRILLE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	CEBOLLA EN GRILLE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

25794

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

CEBOLLA EN GRILLE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	CEBOLLA EN GRILLE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
CEBOLLA EN GRILLE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	CEBOLLA EN GRILLE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
CEBOLLA EN GRILLE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	CEBOLLA EN GRILLE MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

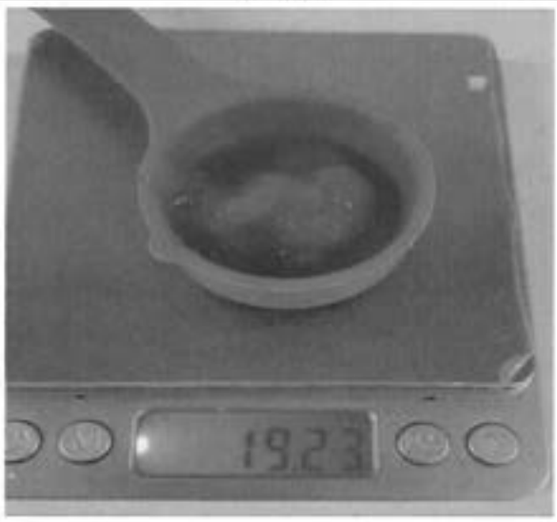
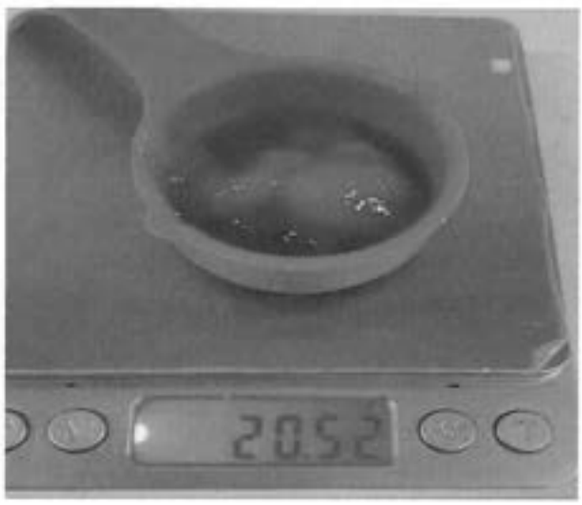
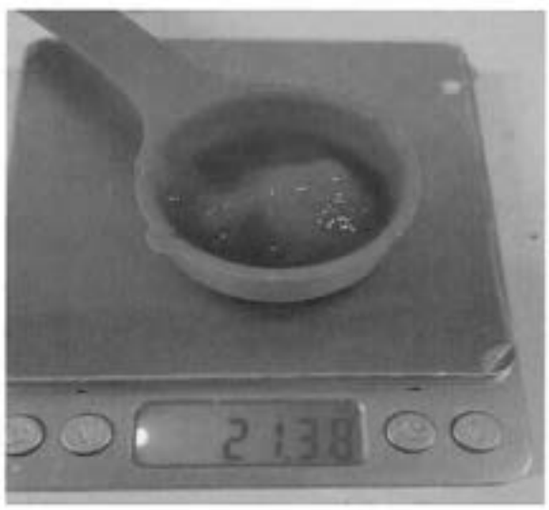
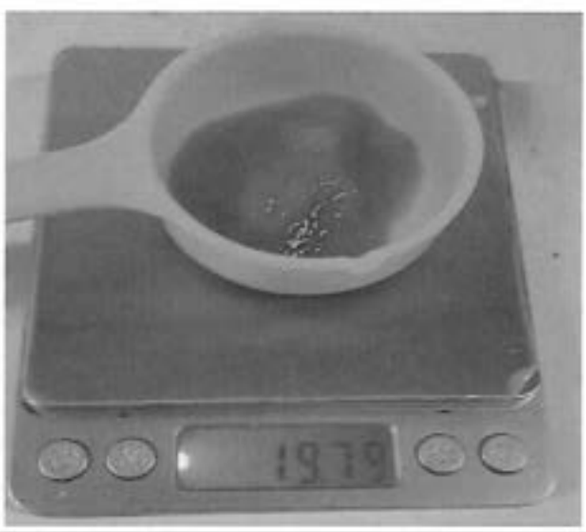
25795

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

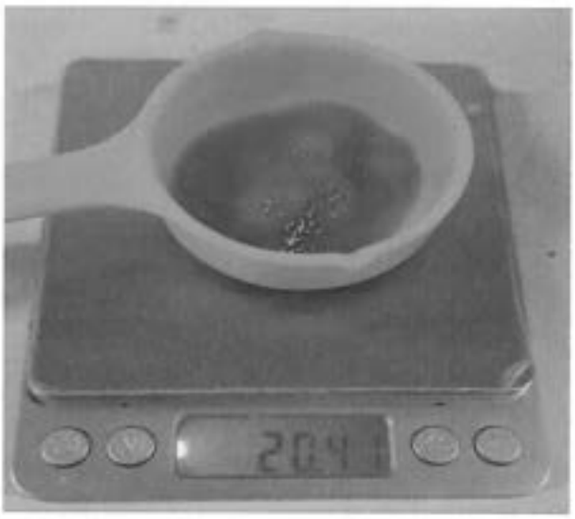
DULCE DE PIÑA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	DULCE DE PIÑA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
DULCE DE PIÑA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	DULCE DE PIÑA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
DULCE DE PIÑA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	DULCE DE PIÑA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

25296

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

DULCE DE PIÑA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	DULCE DE PIÑA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
DULCE DE PIÑA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	DULCE DE PIÑA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
QUESO RALLADO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	QUESO RALLADO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

25797

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

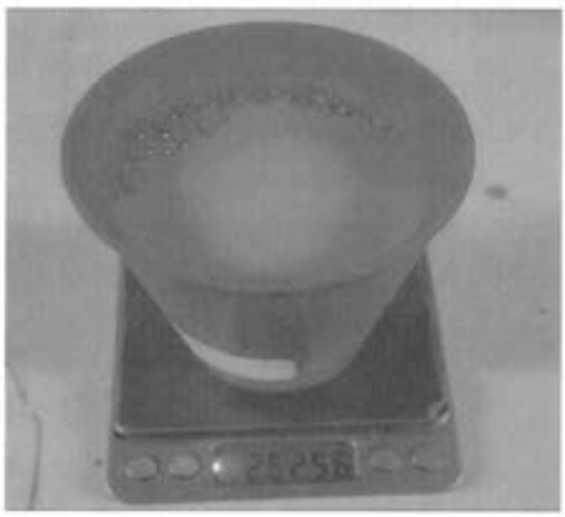
QUESO RALLADO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	QUESO RALLADO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
QUESO RALLADO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	QUESO RALLADO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
QUESO RALLADO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	QUESO RALLADO MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

25798

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

NARANJADA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	NARANJADA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
NARANJADA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	NARANJADA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
NARANJADA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	NARANJADA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

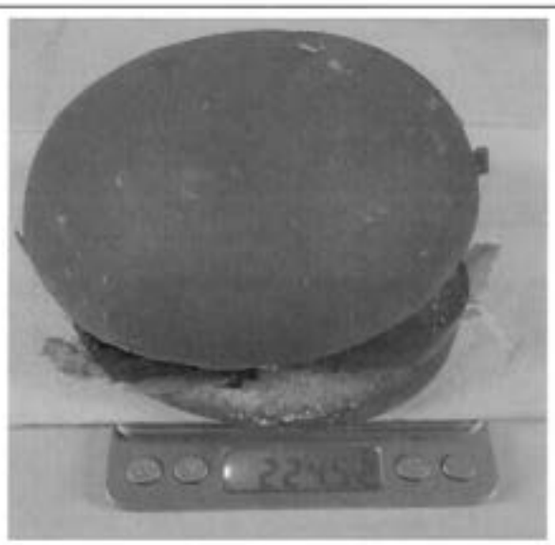
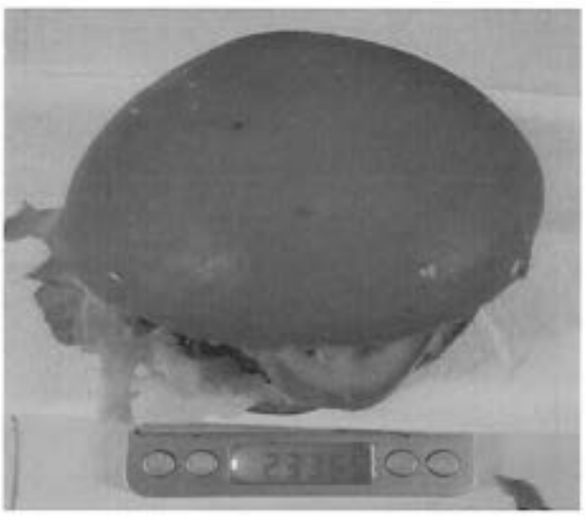
2 5799

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 VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025	LUGAR:	Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

NARANJADA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	NARANJADA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
NARANJADA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	NARANJADA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
HAMBURGUESA COMPLETA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	HAMBURGUESA COMPLETA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO

25800

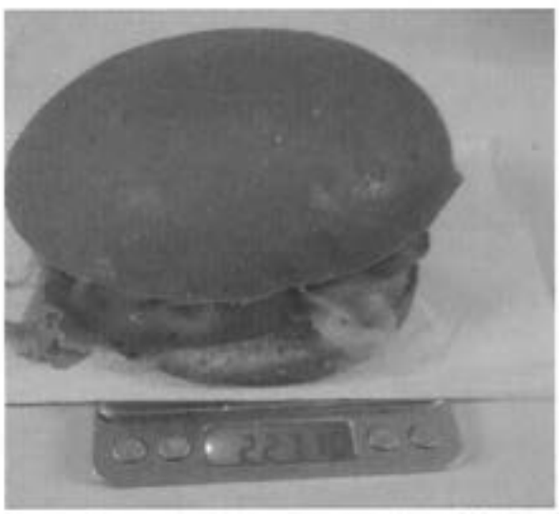
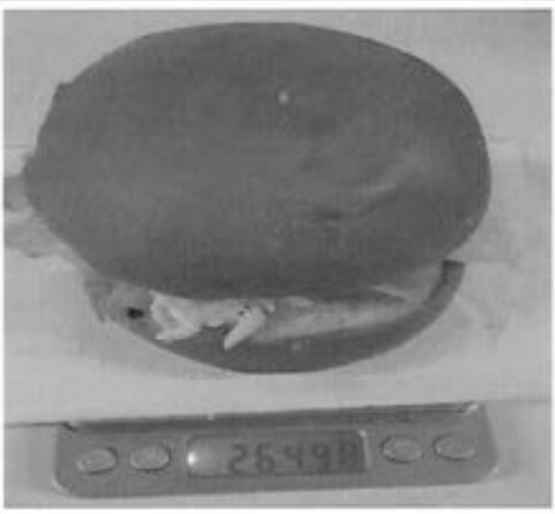
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2024

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE VILLAS DE SAN IGNACIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	30	04	2025

LUGAR: Sede Educativa: IE VILLAS DE SAN IGNACIO

HAMBURGUESA COMPLETA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	HAMBURGUESA COMPLETA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
HAMBURGUESA COMPLETA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	HAMBURGUESA COMPLETA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO
	
HAMBURGUESA COMPLETA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO	HAMBURGUESA COMPLETA MENU ESPECIAL IE VILLAS DE SAN IGNACIO