ANEXO 20

30401

Gmail

UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>

SOLICITUD MANTENIMIENTO - ADECUACIONES DE INFRAESTRUCTURA PISOS DE BODEGA PAE BUCARAMANGA EVIDENCIADOS POR SUPERVISION SECRETARIA DE EDUCACION BUCARAMANGA
1 mensaje

MONICA DUARTE VALENZUELA <moniduartev@hotmail.com>
Para: " **UT NUTRIPAE 25 <nutripae25@gmail.com>**

10 de junio de 2025, 5:03 pm

16

SEÑORES

UT NUTRIPAE 25

Nos permitimos notificar que una vez recibida la solucitud se realiza cronograma para realizar las actividades solicitadas en la tercera semana del mes de junio de 2025

PSI

Cordialmente,

Mónica Duarte Valenzuela
316-8216162
moniduartev@hotmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 21

	FORMATO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN				Versión 1 01/01/2025
	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25				
	FECHA:	4 JUNIO - 2025	TIPO DE CAPACITACION		
LUGAR:	BODEGA UT. NUTRIPAE 25		CAPACITACION:		
EXPOSITOR:	Yuleisy Ramirez Flórez		REFUERZO:	X	
			PLAN DE MEJORA:		
			OTRA:		
TEMAS:	1. Clasificacion y disposicion de Residuos 2. Buenas practicas de Manufactura - BPM 3. Presentacion Personal - Uso de elementos de proteccion				

No.	NOMBRE	CEDULA	CARGO	LUGAR DE TRABAJO/SEDE EDUCATIVA	FIRMA
1	Uvanel Montes Ramirez	1098624110	Auxbodega	Bodega	Uvanel Montes
2	Jersan Mauricio Campos	91'356550	Aux. bodega	Bodega	
3	Pablo Suarez	1.349.885	Auxiliar	Bodega	
4	Edwar Suarez	1006457327	Auxiliar	Bodega	
5	Carlos A- Contreras	91.276.711	A. Bodega	Bodega	
6	Cesar Carrillo	91581678	Auxiliar	Bodega	Cesar C.
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					

NOMBRE DE EXPOSITOR:	Yuleisy Ramirez			
PROFESION/CARGO:	Ing. Alimentos Coordinadora			
FIRMA EXPOSITOR:				

E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO 21





E-mail: nutripae25@gmail.com

Educación

INFORME No.5 MAYO 2025

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

OBLIGACION TÉCNICO No.39 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

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

ANEXO No.50

- ✓ Actas de visitas comité de transparencia por Santander.
- ✓ Actas de visitas realizadas por el equipo de supervisión a Bodega y sedes educativas

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

Educación

Alimentos para Aprender

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

PAE

30405

INFORME No.5 MAYO 2025

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

ACTAS DE VISITA COMITÉ DE TRANSPARENCIA POR SANTANDER

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

30406

Gobierno de Colombia · Educación · Somos Región Pacífico · Aprender · Comité por Santander	FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE RACIÓN PREPARADA EN SITIO				
Institución educativa:	CLUB UNION SEDE D	ETC:	BUCOLONOR	Ciudad/ Municipio:	BUCOLONO.
Dirección y Zona:	CALLE 20 Nº 16-116	Fecha Visita:	21/04/2025	Hora inicio:	8 AM.
Operador:	UT NUTRIPLEZ GLADYS	No Contrato / Convenio:	276/2024	Hora de terminación:	
Tipo de complemento alimentario:	RPS ALMUERZO	Total de raciones contratadas:	116.	Hora de entrega del Complemento Alimentario:	10:45 - 12 PM.
Numero titulares de derecho atendidos en la visita:	10 ESTUDIANTES REPITENCIA:	Numero de visita	X 1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	LUZ MONICA MUÑOZ.	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	NORMA E HERRERA		
Visita técnica:	X	Visita verificación de ETA:	—	Visita SPQR:	—

Objeto de la visita:

PUNTAJE ESPERADO	60	PUNTAJE OBTENIDO	60	PORCENTAJE %	88%
MENOR 60% INSUFICIENTE		60 A 93,99% ACEPTABLE		MAYOR O IGUAL A 94% BUENO	
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE		

TOTAL DE MANIPULADORAS				
	CONTRATO	1	No. de Manipuladoras encontradas	2.
		2		
		3		
		4		
		5		
		6		
		7		

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

PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	El personal manipulador tiene acceso a servicios sanitarios, diferentes a los utilizados por los beneficiarios PAE y se evidencia dotación de los elementos de higiene personal entregada por el operador (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papelera).	0	COMPARTE CON ESTUDIANTES
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
4	Las áreas de preparación distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Puertas en buen estado y limpias.	0	POLEDES COMEDOR PINTUCO LEVANT
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y se encuentran construidos en material higienicosanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación. El agua se encuentra en constante circulación.	1	
7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas, funcionando y limpias y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
10	Las ventanas y aberturas que se comunican con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso están limpios y cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
12	Existen lavamanos en buen estado, limpios, dotados a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
13	El restaurante escolar cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos.	0	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	77%.

30407

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
14	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza cumpliendo con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o producto, ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
15	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	0	HIGIENE DEFICIENTE COLCHONETA COLCHE Y ENSEDADO
16	Cuenta con el formato de remisión de entrega de alimentos de la semana en ejecución debidamente diligenciada y firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE, la manipuladora de alimentos y transportador.	1	
17	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente Resolución 5109/2005	1	
18	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
19	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros	1	
20	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -3°C y se llevan registros	1	
21	Cuenta con el Formato de reposición o faltantes de alimentos. Si existe reposición el formato debe estar debidamente diligenciado y firmado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	8 PUNTAJE OBTENIDO	7	PORCENTAJE % 87.5%

III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
22	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. Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso.	1	
23	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como huevos, frutas, verduras y hortalizas, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
24	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
25	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada (guía de preparación)	1	
26	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	
27	Se cuenta con instrumentos y utensilios de medición y en buen estado con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción. Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	1	2 TERMOMETROS
28	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve inicial y finalmente a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 18°C.	1	
29	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	0	EL JUGO TIENE PARTICULAS BLANCAS.
30	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) y rotuladas.	1	
31	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o de acuerdo con las necesidades del colegio y no se generan retrasos injustificados durante el suministro. El horario de entrega está publicado en un lugar visible.	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACIÓN			
PUNTAJE ESPERADO	10 PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE % 90%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
32	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica.	1	
33	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. Cuenta con formato publicado por grupo de escolaridad.	1	
34	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	SE EJECUTO ALUSTE DE LA MINUTA J-
35	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo.	1	
36	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	3 PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE % 100%

30408

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
37	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
38	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
39	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpia.	1	
40	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
41	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
42	El personal manipulador 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.	1	
43	El personal aporte al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
44	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por el Ente Territorial.	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
47	Cuenta con los insumos de aseo requeridos contractualmente, en cantidad necesaria y se almacenan en un sitio alejado de los alimentos, ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
48	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, escobas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
49	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. Cuenta con el soporte correspondiente.	1	CONTRATO DE ORION 7/01/2025
50	Existe un programa de abastecimiento de agua con proceso de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte. En caso de necesitarse, se realiza el proceso de potabilización por punto de bullición del agua y se cuenta con los utensilios necesarios para ello.	1	
52	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricada con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	0	SE HACE DE JUGO CONCENTRADO SE DESCONGELA EN CONGELADOR CONE
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
53	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica según normatividad vigente y se promueve el reciclaje.	1	
54	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
55	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
56	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
57	Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	ND	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	CONTRATO ORION 7/01/2025
59	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, certificado de fumigación según periodicidad y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	93%

30/09

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
60	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	NO OBSERVADO
61	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
62	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
63	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
64	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
65	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	
66	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
67	El personal transportador cuenta con Certificación de manipulación de alimentos, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) y con uniformería adecuada de acuerdo a la normatividad vigente e implementan buenas practicas de manufactura.	NO	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	—	PUNTAJE OBTENIDO	— PORCENTAJE % 0,0%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
68	Los equipos y utensilios tales como licuadoras, tablas, cucharas, ollas y demás enseres están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. Y estan en buen estado.	1	
69	Los recipientes donde se les proveen los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
70	Los equipos, menaje y termómetros con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
71	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	0	NO SE CUENTE CON DILIGENCIAMIENTO TOTAL FICHA EQUIPOS - NO FIRMO DE MANTENIMIENTO
TOTAL EQUIPOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO 3	PORCENTAJE % 75%.

IX. SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
72	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
73	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO 2	PORCENTAJE % 100%.

X. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
73	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE. Es visible el mecanismo que el operador y/o la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
74	Se mantenia soporte de confirmación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	MARZO 6/2025
75	Se cuenta con el formato de registro y control diario de asistencia debidamente diligenciado.	1	
76	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	0	NO ESTO PROBLEMADO
TOTAL GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO 3	PORCENTAJE % 75%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

EN LOS HOJAS DE LOS EQUIPOS SE DEBE DILIGENCIAR CODIGO DEL REQUERIDO CON: MARCA - TIPO - FECHA DE CONGELACION Y MANTENIMIENTO.

NO COLOCAR LO ENSALADA EN EL CONGELADOR DONDE SE ALMACENA LA CARNE

EL HIELO DEBE SER ELABORADO EN UN LUGAR SEPARADO DE CARNES Y SE DEBE COLOCAR EN EL JUGO SIN LA BOLSA PLASTICA.

SE CUENTE PLATOS Y SON

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:		Cargo:	
Atendido por:	LUZ MARINA MUÑOZ	Cargo:	MANIPULADORA
Realizada por:	MARTHA E. HERRERA	Cargo:	VEEDORA DEL C.T.S.
Realizada por:		Cargo:	

LUZ MARINA MUÑOZ
MANIPULADORA

MARTHA E. HERRERA S
VEEDORA

ITEM	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	13	10	77%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	10	9	90%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	9	9	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	3	3	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	14	13	93%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	1	1	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	4	3	75%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	3	3	100%
IX. SALUD OCUPACIONAL	2	2	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	4	3	75%
TOTAL	68	60	88%

30410

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Patrimonio PAE | Alimentos para Aprender | Comité de Alimentación Escolar por Santander

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa:	CLUB UNION SEDE D	ETC:	BUCARAMANGA	Ciudad/ Municipio:	BUCARAMANGA
Dirección:	CALLE 20 Nº 16 - 186 Asa Bajo	Fecha Visita:	21/	Hora Inicio:	8 A.M.
Operador:	VT NUTRIPS 25 GRUPO 1	No Contrato / Convenio	276/2024.	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X																				
	Balanza		Marca:			Número de menú programado:	5	Se presentaron intercambios:					SI X		No		N/A			
	Gramera		Fecha de última calibración:		Marzo / 2025	Número de menú entregado:	5	Presentaron soporte de autorización:					SI X		No		N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9								
		2	4	6 X	8	10		2	4	6 X	8	10								

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRADO DE ESCOLARIDAD		PRE-ESCOLAR					PRIMERIO										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	HUEVO PERICO 5 3	61	59	50 GR	C	69	77	50 GR	58	C						
Leguminosas	LENTEJA GUISADA 5 3	65	63	45 GR	C	66	64	45 GR	63	C						
Cereal	ARROZ BLANCO 98	93	84	55 GR	C	106	117	85 GR	83	C						
Tubérculo, raíces, plátanos	PLEPA MAIZ	51	51	45	40 GR	C	79	60	50 GR	90	C					
Verdura tria o caliente	TOMATE ZOLLEJE	58	76	72	50 GR	C	83	73	61 GR	82	C					
Fruta	SAO HARUMO	225	225	225	200 CC	C	225	225	200 CC	225	C					
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						0					0					0
NO CUMPLE						0					0					0

OBSERVACIONES:

¿Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	N/A	Especifique en cuales preparaciones: SE APARTO HUEVO 5 POR AUSENTE EN DE FILO (PROTEINA HUEVO)
¿Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	N/A	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%

VEEDOR CTS → MARIO E. VALERO A.

30417

Gobierno de Colombia | Educación | Semana de Alimentación Escolar | Aprender | Cómete el Santander

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Institución educativa:	LAS ANELICAS SEDE B.	ETC:	BUCARAMANGA	Ciudad/ Municipio:	BUCARAMANGA
Dirección y Zona:	CALLE 33 Nº 36-16	Fecha Visita:	2/05/2025	Hora inicio:	8 AM
Operador:	VT NUTRIPAEZ SAS	No Contrato / Convenio:	276/2024	Hora de terminación:	
Tipo de complemento alimentario:	RPS ALMUERZO.	Total de raciones contratadas:	190	Hora de entrega del Complemento Alimentario:	10:45 am.
Numero titulares de derecho atendidos en la visita:	1837 PERTENENCIA.	Numero de visita	X 1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	SANDRA SOLANILLA.	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	NORMA E HELLEL A.		
Visita técnica:	X	Visita verificación de ETA:	—	Visita SPQR:	—
Objeto de la visita:	VERIFICACIÓN RPS ALMUERZO.				

PUNTAJE ESPERADO	69.	PUNTAJE OBTENIDO	66	PORCENTAJE %	96%
MENOR 60% INSUF.		60 A 93,99% ACEPTABLE		MAYOR O IGUAL A 94% BUENO	
CONCEPTO FINAL			BUENO -		

TOTAL DE MANIPULADORAS				
	CONTRATO	1	No. de Manipuladoras encontradas	3.
		2		
		3		
		4		
		5		
		6		
		7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	El servicio de alimentación está aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	El personal manipulador tiene acceso a servicios sanitarios, diferentes a los utilizados por los beneficiarios PAE y se evidencia dotación de los elementos de higiene personal entregada por el operador (jabon desinfectante, elementos desechables, papel higienico y papelera).	1	
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
4	Las áreas de preparación distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Puertas en buen estado y limpias.	0	FALTO UNO POSTE DE MEDIO CONCRETO
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y se encuentran construidos en material higienicosanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación. El agua se encuentra en constante circulación.	NA	
7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
8	Las lámparas e iluminación se encuentran protegidas, funcionando y limpias y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	0	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antiinsecto de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicadas en áreas de proceso estan limpios y cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
12	Existen letreros en buen estado, limpios, alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
13	El restaurante escolar cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos.	0	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	77%

II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
14	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza cumpliendo con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos, ordenadamente en pilas o estibas (canastas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estantería de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		1		
15	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1		
16	Cuenta con el formato de remisión de entrega de alimentos de la semana en ejecución debidamente diligenciada y firmada por el recibir y/o su delegado y/o representante del CAE, la manipuladora de alimentos y transportador.		1		
17	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005		1		
18	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		1		
19	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros		1		
20	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -3°C y se llevan registros		1		
21	Cuenta con el Formato de reposición o faltantes de alimentos. Si existe reposición el formato debe estar debidamente diligenciado y firmado.		1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	100
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
22	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. Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso.		1		
23	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como huevos, frutas, verduras y hortalizas, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.		1		
24	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.		1		
25	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada (guía de preparación)		1		
26	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		
27	Se cuenta con instrumentos y utensilios de medición y en buen estado con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción. Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.		1		
28	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve inicial y finalmente a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 18°C.		1		
29	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.		1		
30	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (emulsiones, proteína, alimentos con lácteos) y rotuladas.		1		
31	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o de acuerdo con las necesidades del colegio y no se generan retrasos injustificados durante el suministro. El horario de entrega está publicado en un lugar visible.		1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
32	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica.		1		
33	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. Cuenta con formato publicado por grupo de escolaridad.		1		
34	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.		1		
35	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo.		1		
36	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y a complementos industrializados según aplique.		1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	

30413

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
37	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para razón industrializada.	1	
38	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
39	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas o otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
40	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
41	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
42	El personal manipulador 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.	1	
43	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata)	1	
44	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por el Ente Territorial	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8 PORCENTAJE % 100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación)	1	
47	Cuenta con los insumos de aseo requeridos contractualmente, en cantidad necesaria y se almacenan en un sitio alejado de los alimentos, ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
48	Los implementos (paños absorbentes, traperas, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
49	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. Cuenta con el soporte correspondiente.	1	Con el ciclo todos OKO 27/01/2025
50	Existe un programa de abastecimiento de agua con proceso de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte. En caso de necesitarse, se realiza el proceso de potabilización por punto de ebullición del agua y se cuenta con los utensilios necesarios para ello.	1	
52	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
53	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica según normatividad vigente y se promueve el reciclaje.	1	
54	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
55	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
56	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
57	Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	Con el ciclo todos OKO 27/01/2025
59	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, certificado de fumigación según periodicidad y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	15 PORCENTAJE % 100%

30414

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
60	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	NO OBSERVADO
61	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
62	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
63	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
64	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
65	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	
66	Las materias primas se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
67	El personal transportador cuenta con Certificación de manipulación de alimentos, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) y con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente o implementan buenas practicas de manufactura.	NO	

TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,0%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
68	Los equipos y utensilios tales como licuadoras, tablas, cuchillos, ollas y demás manejo están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. Y están en buen estado.	1	
69	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
70	Los equipos, menaje y termómetro con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
71	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivos y correctivos de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	1	

TOTAL EQUIPOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

IX. SALUD OCUPACIONAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
72	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
73	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.	1	

TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

X. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
73	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE. Es visible el mecanismo que el operador y/o la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
74	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	Marzo 5/2025
75	Se cuenta con el formato de registro y control diario de asistencia debidamente diligenciada.	1	
76	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1	

TOTAL GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

SOLOL LAS CARACTERISTICAS ESPECIFICAS DE CADA EQUIPO EN EL FORMATO

SE OBSERVE LLEGADO DE PULPA - CELDO - RES Y MAIZ.

ARREGLO CONTENEDOR UEVERO

COLOCAR MALLA SIFON DEL LAVE PLATOS

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

SE NECESITO OTRO GLOBAL PARA OBSERVAR EL SERVICIO

Atendido por:	JUAN PABLO MORENO PRADO.	Cargo:	SUPERVISOR
Atendido por:	SANDRA MILENA SOLORZANO	Cargo:	NUTRICIONISTA
Realizada por:	NATALIA E HELLER B.	Cargo:	VEEDORA DEL C.T.S.
Realizada por:		Cargo:	

Juan pablo Moreno P. / Natalia E Heller B. / Nutricionista / Veedora.

ITEM	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	13	10	77%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	8	8	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	10	10	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENÚS - GRAMAJES	8	8	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	15	15	100%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	15	15	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	9	0	0%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	4	4	100%
IX. SALUD OCUPACIONAL	2	2	100%
X. GESTION SOCIAL	4	4	100%
TOTAL	89	86	96%

3041S

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Responsabilidad PAE | Alimentos para Aprender | Comité por Santander

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa:	LAS ARBOLEDAS SEDE B. NIVEL II	ETC:	BUCARAMANGA	Ciudad/ Municipio:	BUCARAMANGA
Dirección:	CALLE 33 Nº 36-16	Fecha Visita:	2/05/2025	Hora Inicio:	8 AM
Operador:	UT NUTRIPAEZ	No Contrato / Convenio	276/2024	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca:				Número de menú programado:	10				Se presentaron intercambios:		SI		No X		N/A	
	Gramera		Fecha de última calibración:		Noviembre 2024		Número de menú entregado:	10.				Presentaron soporte de autorización:		SI		No		N/A X	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9							
	2	4	6 X	8	10			2	4	6 X	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRADO DE ESCOLARIDAD		PRE-ESCOLAR					PLANCHA.										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	PECHO PLANCHA	41	43	42	40 GR	C	43	37	50	45 GR	C					
Leguminosas	—				[redacted]	—				[redacted]	C					
Cereal	ARROZ FRITO	55	56	78	55 GR	C	95	84	99	85 GR	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	PAPA FRANCESA	33	37	36	32 GR	C	43	45	49	41 GR	C					
Verdura fría o caliente	ESTOFADO MIXTO	63	57	58	50 GR	C	83	89	93	65 GR	C					
Fruta	JUGO CASERO	220	220	220	200 cc	C	200	220	220	200 cc	C.					
Lácteo	CON LECHE				—	—				—						
Ración Industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						0					0					0
NO CUMPLE						0					0					0

OBSERVACIONES:

¿Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	N/A	Especifique en cuales preparaciones:
¿Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	N/A X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE %	100%.

VECCOO CT.S NACHO E HERRERA

30476

Gobierno de Colombia | Educación | Alimentación Escolar PAE | Aprender | Comité Interinstitucional para el Control Social

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Institución educativa:	CLUB UNION E	**ETC:**	BUCARAMANGA NEC	**Ciudad/ Municipio:**	BUCARAMANGA.
Dirección y Zona:	CALLE 5ª Nº 45-05	**Fecha Visita:**	6/05/2025	**Hora inicio:**	8 AM
Operador:	UT NUTRIPAE 25	**No Contrato / Convenio:**	276/2024	**Hora de terminación:**	
Tipo de complemento alimentario:	RPS ALMUERZO.	**Total de raciones contratadas:**	338	**Hora de entrega del Complemento Alimentario:**	11 a 1 pm.
Numero titulares de derecho atendidos en la visita:		**Numero de visita**	X 1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	NIDIA SHADAY SANTOS	**Nombre y cargo de quien realiza la visita:**	NORMA E HELLEN A		
Visita técnica:	X	**Visita verificación de ETA:**	—	**Visita SPQR:**	—
Objeto de la visita:	VERIFICACIÓN RPS ALMUERZO.				

PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE %	93%
MENOR 60% INSUFICIENTE		60 A 93,99% ACEPTABLE		MAYOR O IGUAL A 94% BUENO	

CONCEPTO FINAL

TOTAL DE MANIPULADORAS

	CONTRATO	1	No. de Manipuladoras encontradas	4.
		2		
		3		
		4		
		5		
		6		
		7		

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	El servicio de alimentación esta aislado de focos de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	El personal manipulador tiene acceso a servicios sanitarios, diferentes a los utilizados por los beneficiarios PAE; y se evidencia dotación de los elementos de higiene personal entregada por el operador (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras).	1.	
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y moho, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	PINTURA LEVANTADO - HONGO
4	Las áreas de preparación distribución o de abastamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Puertas en buen estado y limpias	1	
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y se encuentran construidos en material higienosanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación. El agua se encuentra en constante circulación.	0	
7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas, funcionando y limpias y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antimosco de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso están limpios y cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	0	MALLA ROTO - DESPEGADO
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	0	ROTTOS
12	Existen lavamanos en buen estado, limpios, aledaños a la aplicación de BPM - Buenas Practicas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
13	El restaurante escolar cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos.	0	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	8.	PORCENTAJE %	62%

30417

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
14	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza cumpliendo con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos, ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	1	
15	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los insumos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.	1	
16	Cuenta con el formato de remisión de entrega de alimentos de la semana en ejecución debidamente diligenciada y firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE, la manipuladora de alimentos y transportador.	1	
17	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005.	1	
18	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.	1	
19	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -2°C a 4°C y se llevan registros.	1	
20	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -2°C y se llevan registros.	1	
21	Cuenta con el Formato de reposición o faltantes de alimentos. Si existe reposición el formato debe estar debidamente diligenciado y firmado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
22	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. Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso.	1	
23	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como huevos, frutas, verduras y hortalizas, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.	1	
24	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.	1	
25	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada (guía de preparación)	1	
26	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	
27	Se cuenta con instrumentos y utensilios de medición y en buen estado con el fin de realizar control en cada una de las etapas de producción. Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.	1	2 TELMOMETROS
28	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve inicial y finalmente a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 10°C.	1	
29	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
30	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (ensaladas, proteína, alimentos con lácteos) y rotuladas. "	1	
31	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente y de acuerdo con las necesidades del colegio y no se generan retrasos injustificados durante el suministro. El horario de entrega está publicado en un lugar visible	1	
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION			
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	10	PORCENTAJE %	100%

IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
32	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para enfoque diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica.	1	
33	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. Cuenta con formato publicado por grupo de escolaridad.	1	
34	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si en caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado) En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	1	
35	El menú entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación. La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo.	1	
36	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

30418

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
37	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
38	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
39	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
40	Cumple con las buenas prácticas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
41	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
42	El personal manipulador 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.	1	
43	El personal aporo al corrector escolar ingésa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
44	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por el Ente Territorial.	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
47	Cuenta con los insumos de aseo requeridos contractualmente, en cantidad necesaria y se almacenan en un sitio alejado de los alimentos, ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
48	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
49	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. Cuenta con el soporte correspondiente.	1	CONTRATO VIGENTE OLION 7/01/2025
50	Existe un programa de abastecimiento de agua con procesos de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte. En caso de necesitarse, se realiza el proceso de potabilización por punto de bullicion del agua y se cuenta con los utensilios necesarios para ello.	1	
52	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N D	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
53	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica según normatividad vigente y se promueve el reciclaje.	1	
54	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
55	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material organico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
56	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
57	Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	CONTRATO VIGENTE OLION 7/01/2025
59	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, certificado de fumigación según periodicidad y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	14	PORCENTAJE %	100%

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
60	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)		NO	NO OBSERVADO	
61	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.		NO		
62	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)		NO		
63	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)		NO		
64	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.		NO		
65	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aslen el producto de toda posibilidad de contaminación		NO		
66	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.		NO		
67	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos, certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año) y con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente e implementan buenas practicas de manufactura.		NO		
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)					
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0.0%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
68	Los equipos y utensilios tales como licuadoras, tablas, cucharas, ollas y demás manejo están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. Y estan en buen estado.		1		
69	Los recipientes donde se les proveen los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.		1		
70	Los equipos, menaje y termómetros con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.		1		
71	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					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	
IX. SALUD OCUPACIONAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
72	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga		1		
73	Existe botiquín de primeros auxilios que cumple con lo establecido en la normatividad vigente.		1		
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL					
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%
X. GESTION SOCIAL					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
73	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Tecnica de información del PAE. Es visible el mecanismo que el operador y/o la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar		1		
74	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.		1	2 CLEI CONFORMACIÓN 6/03/2025	
75	Se cuenta con el formato de registro y control diario de asistencia debidamente diligenciada.		1		
76	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.		1	29/04/2025	
TOTAL GESTION SOCIAL					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

AL LLEGAR A LA VISITE SOLO HABIAN TRES MANIPULADORAS SIENDO LO ESTABLECIDO CUATRO. SIENDO LAS 9:30 LLEGO UNA MANIPULADORA DE REMPLAZO DONELLY HERNANDEZ.

SE LEVANTE ACTA CON TOPE POLO OLVIDADO AYER.

DEFECTO DE MALLA - TECHOS - PISOS - ENCHAPE DE MESON.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

Atendido por:	FIRMA Nidia Johanna Santos M.	Cargo:	
Atendido por:	NIDIA JHOANA SANTOS	Cargo:	MANIPULADORA
Realizada por:	NELLY E HELLER O	Cargo:	VEEDORA DEL C.T.S.
Realizada por:		Cargo:	

MANIPULADORA

NELLY E HELLER O
VEEDORA

ITEM	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS	13	9	69%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	10	10	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	18	18	100%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	9	9	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	11	11	100%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	11	11	100%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	9	0	0%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	4	4	100%
IX. SALUD OCUPACIONAL	2	2	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	4	4	100%
TOTAL	69	69	

304 20

Gobierno de Colombia | Educación | Somos Región PAE | Alimentos Aprender | Comité Departamental por Santander

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa:	CLUB UNION SEDE E.	ETC:	Bucaramanga	Ciudad/ Municipio:	Bucaramanga
Dirección:	UT NUTRIPAE 25	Fecha Visita:	6/05/2025	Hora inicio:	8 AM.
Operador:	COLEGIO S Nº 45-08 COPE MODELO	No Contrato / Convenio	27	Hora de terminación:	

Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca:				Número de menú programado:					Se presentaron intercambios:				SI	No X	N/A	
	Gramera		Fecha de última calibración:		Marzo 2025		Número de menú entregado:					Presentaron soporte de autorización:				SI	No	N/A X	
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado	1	3	5 X	7	9		Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5 X	7	9							
	2	4	6	8	10			2	4	6	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRADO DE ESCOLARIDAD		PTE ESCOLAR					PRIMARIA										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	GUISADO ASADO	50	43	40	42 GR	C	48	49	47	42 GR	C					
Leguminosas	—															
Cereal	MACARRONES EN SALSA	146	101	140	60 GR	C	185	151	180	100 GR	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	PAPA EN COSQUITOS	61	41	39	32 GR	C	53	50	55	41 GR	C					
Verdura tris o caliente	ENSALADA CON PINO	54	50	48	50 GR	C	65	64	63	65 GR	C					
Fruta	JUGO HOGAO	200	220	200	200 CC	C	220	220	220	200 CC	C					
Lácteo	[redacted]				—											
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						0					0					0
NO CUMPLE						0					0					0

OBSERVACIONES:

¿Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO X	N/A	Especifique en cuales preparaciones:
¿Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	N/A X	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	10	PUNTAJE REAL	10	PORCENTAJE %	100%

VEEDOR CTS → [redacted] COMC E HERRERA S.

30421

Gobierno de Colombia | Educación | 2 Semana de Alimentación Escolar PAE | Aprender | Comfa Santander

FORMATO DE VERIFICACIÓN PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE
RACIÓN PREPARADA EN SITIO

Institución educativa:	LA NIEVA SEDE B	ETC:		Ciudad/ Municipio:	
Dirección y Zona:	ICM 6 VEREDA EL GUALILO	Fecha Visita:		Hora inicio:	
Operador:	UT NUTRIPDE 25	No Contrato / Convenio:	276/2024.	Hora de terminación:	
Tipo de complemento alimentario:	RPS ALMUERZO	Total de raciones contratadas:	25	Hora de entrega del Complemento Alimentario:	
Numero titulares de derecho atendidos en la visita:		Numero de visita	1ra Visita	2da Visita	3ra Visita
Nombre y cargo de quien atiende la visita:	OLGA PATRICIA BOLAÑO	Nombre y cargo de quien realiza la visita:	Nancy E Hernandez		
Visita técnica:	X	Visita verificación de ETA:	—	Visita SPQR:	—
Objeto de la visita:	VERIFICACIÓN RPS ALMUERZO				
PUNTAJE ESPERADO	68	PUNTAJE OBTENIDO	63	PORCENTAJE %	93%
MENOR 60% INSUFICIENTE		60 A 93,99% ACEPTABLE		MAYOR O IGUAL A 94% BUENO	
CONCEPTO FINAL			ACEPTABLE		

TOTAL DE MANIPULADORAS				
	CONTRATO	1 2 3 4 5 6 7	No. de Manipuladoras encontradas	1

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1(CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), NA (NO APLICA), NO (NO OBSERVADO)
PS: Preparado en sitio - RI: Ración industrializada - ED: Enfoque diferencial

I. INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
1	El servicio de alimentación esta aislado de fuentes de insalubridad. Sus accesos y alrededores se mantienen limpios, libres de acumulación de basuras, estancamiento de aguas y en buen estado de mantenimiento.	1	
2	El personal manipulador tiene acceso a servicios sanitarios, diferentes a los utilizados por los beneficiarios PAE y se evidencia dotación de los elementos de higiene personal entregada por el operador (jabón desinfectante, elementos desechables, papel higiénico y papeleras).	1	FALTE CONECO CON TOPE.
3	Los techos están diseñados y construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos, se encuentran limpios y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
4	Las áreas de preparación distribución o de almacenamiento de las raciones preparadas o industrializadas cumple con las condiciones higiénico sanitarias.	1	
5	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Pisos en buen estado y limpios	0	PINTULO LEVANTADO
6	Existen tanques y/o recipientes de almacenamiento de agua protegidos con tapa y se encuentran construidos en material higienicosanitario, con la capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación. El agua se encuentra en constante circulación.	1	
7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido y en adecuado estado de mantenimiento.	1	
8	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas, funcionando y limpias y no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	1	
9	Los sifones, drenajes y lavaplatos se encuentran en buen estado, protegidos (rejilla), funcionando y limpios.	1	
10	Las ventanas y aberturas que se comuniquen con el ambiente exterior, están provistas con malla antimosca de fácil limpieza y buena conservación, resistentes a la limpieza y la manipulación. Los vidrios de las ventanas ubicados en áreas de proceso están limpios y cuentan con protección para evitar contaminación en caso de ruptura.	1	
11	Los pisos se encuentran limpios, en buen estado y se realiza mantenimiento para garantizar condiciones higiénico-sanitarias.	1	
12	Existen letreros en buen estado, limpios, alusivos a la aplicación de BPM - Buenas Prácticas de Manufactura, ubicados en las instalaciones del comedor escolar.	1	
13	El restaurante escolar cuenta con concepto sanitario favorable o favorable con requerimientos.	0	

TOTAL INSTALACIONES FISICAS Y SANITARIAS					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	11	PORCENTAJE %	85%

30422

III. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
14	El almacenamiento de los insumos, materias primas o productos terminados se realiza cumpliendo con el espacio mínimo que garantice la conservación de los alimentos y/o productos, ordenadamente en pilas o estibas (canecas con tapa u otra forma de almacenamiento) y dispone estanterías de material sanitario, limpias y en buen estado de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.		1		
15	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los insumos, en sitios adecuados minimizando el riesgo de contaminación.		1		
16	Cuenta con el formato de remisión de entrega de alimentos de la semana en ejecución debidamente diligenciada y firmada por el rector y/o su delegado y/o representante del CAE, la manipuladora de alimentos y transportador.		1		
17	Los productos se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, no presentan algún tipo de contaminación y son aptos para el consumo. Los productos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente. Resolución 5109/2005		1		
18	Se tiene actualizado el control de entradas y salidas, Kárdex y rotación de productos - PEPS.		1		
19	El almacenamiento de los alimentos refrigerados se realiza a temperaturas entre -3°C a 4°C y se llevan registros		1		
20	El almacenamiento de alimentos congelados se realiza a temperaturas de -3°C y se llevan registros		1		
21	Cuenta con el Formato de reposición o faltantes de alimentos. Si existe reposición el formato debe estar debidamente diligenciado y firmado.		1		
TOTAL CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO					
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE %	100%
II. CONDICIONES DE PREPARACIÓN Y DISTRIBUCIÓN					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
22	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. Se realiza la limpieza y desinfección de los utensilios de manera permanente posterior al cambio de alimentos por cada proceso.		1		
23	Se lavan y desinfectan los empaques, los alimentos o materias primas crudas como huevos, frutas, verduras y hortalizas, antes de su preparación y en los tiempos establecidos de desinfección.		1		
24	Los tiempos de exposición de los alimentos se encuentran dentro de lo establecido en la normatividad vigente y no generan posibles riesgos de contaminación. Adicionalmente, los procesos de descongelación requeridos se realizan de forma controlada para evitar el desarrollo de microorganismos.		1		
25	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada (guía de preparación)		1		
26	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		
27	Se cuenta con instrumentos y utensilios de medición y en buen estado con el fin de realizar control en cada uno de las etapas de producción. Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación.		1		
28	Se cuentan con registros y control de temperatura durante la preparación. El producto terminado se sirve inicial y finalmente a temperatura mayor a 60°C y los alimentos refrigerados no mayor a 10°C.		1		
29	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.		1		
30	Se encuentran contramuestras de las últimas 72 horas de los productos de alto riesgo (emulsiones, proteína, alimentos con lácteos) y rotulados.		0	A PESAR DE NO EL NUMERO NO CUMPLIO	
31	El complemento alimentario es entregado en el horario establecido de acuerdo a la resolución vigente o de acuerdo con las necesidades del colegio y no se generan retrasos injustificados durante el suministro. El horario de entrega está publicado en un lugar visible.		1		
TOTAL CONDICIONES DE PREPARACION					
PUNTAJE ESPERADO	10	PUNTAJE OBTENIDO	9	PORCENTAJE %	90%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO	
32	En el establecimiento educativo se encuentra publicado en un lugar visible el ciclo de menú aprobado por la ETC - Para entrega diferencial debe estar publicado en la lengua de la comunidad étnica.		1		
33	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el grado de los estudiantes. Cuenta con formato publicado por grupo de escolaridad.		1		
34	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menú establecido. (Si es caso contrario, presentar el soporte de autorización por parte de la ETC del cambio realizado). En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo al componente, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.		1		
35	El menú entregado a los estudiantes tiene soporte atractivo y buena presentación. La aceptabilidad de los alimentos es adecuada y el desperdicio de alimentos es bajo.		1		
36	Se cumple con los gramajes de las preparaciones y o complementos industrializados según aplique.		1		
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES					
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE %	100%

30423

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
37	El personal manipulador utiliza la dotación completa, en buen estado, de color claro y cumple con las especificaciones de la normatividad legal vigente y/o elementos de protección necesarios para ración industrializada.	1	
38	El personal manipulador no presenta afecciones de la piel o enfermedades infectocontagiosas.	1	
39	La presentación personal de los manipuladores es adecuada (uñas cortas, limpias y sin esmalte, cabello recogido, sin uso de joyas u otros accesorios ni maquillaje) y uniforme limpio.	1	
40	Cumple con las buenas practicas de manufactura durante todas las etapas del proceso de acuerdo a lo establecido en la normatividad vigente.	1	
41	Se evidencia para cada uno de los manipuladores certificación médica (apto para manipular alimentos) (no mayor a un año).	1	
42	El personal manipulador 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.	1	
43	El personal ajeno al comedor escolar ingresa con la debida dotación (tapabocas, cofia y bata).	1	
44	Se garantiza la cantidad de manipuladores de alimentos de acuerdo a lo establecido por el Ente Territorial.	1	
TOTAL PERSONAL MANIPULADOR			
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE %	100%

VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
45	Se cuenta con un programa de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
46	Se utilizan productos de limpieza y desinfección y cuentan con fichas técnicas (concentraciones, modo de preparación, empleo y rotación).	1	
47	Cuenta con los insumos de aseo requeridos contractualmente, en cantidad necesaria y se almacenan en un sitio alejado de los alimentos, ventilado, identificado, protegido y se encuentran debidamente rotulados y organizados.	1	
48	Los implementos (paños absorbentes, traperos, recogedores, toallas, guantes entre otros) que se utilizan para el aseo, permanecen en adecuadas condiciones de limpieza y en el lugar establecido.	1	
ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
49	Se garantiza la limpieza y desinfección periódica del tanque y/o recipiente (s) de almacenamiento de agua. Cuenta con el soporte correspondiente.	1	CONFECCIONCOPOCO OLION 01/11/2025
50	Existe un programa de abastecimiento de agua con proceso de limpieza y desinfección de tanques y/o recipientes, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
51	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y se evidencia soporte. En caso de necesitarse, se realiza el proceso de potabilización por punto de bullición del agua y se cuenta con los utensilios necesarios para ello.	0	ENVIO AGUA EN BOLSA
52	El uso de hielo en contacto con los alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	ND	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
53	Se cuenta con recipientes suficientes, identificados, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica según normatividad vigente y se promueve el reciclaje.	1	
54	Se cuenta con un programa de manejo de residuos, con procedimientos escritos, se llevan registros de las actividades.	1	
55	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques. Adicionalmente, los residuos sólidos son retirados con la frecuencia necesaria para evitar generación de olores y/o proliferación de plagas.	1	
56	El manejo de los residuos líquidos y sólidos no representa riesgo de contaminación para los alimentos ni para las superficies en contacto con estos.	1	
57	Se cumple con protocolos para el manejo y disposición de aceite vegetal usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS (ARTROPODOS, ROEDORES, AVES)			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
58	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas.	1	CONFECCIONCOPOCO OLION 1/11/2025
59	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos, certificado de fumigación según periodicidad y se llevan registros de las actividades preventivas o correctivas.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	14	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE %	93%

30424

VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
60	El transporte garantiza el mantenimiento de las condiciones de conservación requeridas para la materia prima: refrigeración, congelación, recipientes o canastillas de material sanitario con tapa, etc. y cumple con la normatividad vigente. (Si aplica)	NO	NO OBSERVADO
61	El vehículo cuenta con concepto sanitario expedido por la autoridad competente con concepto favorable.	NO	
62	Los vehículos se encuentran en adecuadas condiciones sanitarias, de aseo y operación para el transporte de los alimentos. (Si aplica)	NO	
63	Los vehículos son utilizados exclusivamente para el transporte de alimentos y llevan el aviso de transporte de alimentos. (Si Aplica)	NO	
64	Los complementos alimentarios son transportados en canastillas plásticas, debidamente lavadas y desinfectadas.	NO	
65	Los vehículos de transporte no almacenan los alimentos directamente sobre el piso. Se utilizan los recipientes, canastillas, o implementos de material adecuado como estibas plásticas, de manera que aíslen el producto de toda posibilidad de contaminación	NO	
66	Las materias primas, se reciben en un lugar limpio y en condiciones físicas que minimicen el riesgo de contaminación o alteración de las características propias de cada producto.	NO	
67	El personal transportador cuenta con certificación de manipulación de alimentos, certificación médica (apta para manipular alimentos) (no mayor a un año) y con vestimenta adecuada de acuerdo a la normatividad vigente e implementan buenas practicas de manufactura	NO	
TOTAL CONDICIONES TRANSPORTE DE PRODUCTO TERMINADO (SI APLICA)			
PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	0	PORCENTAJE %	0,0%

VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
68	Los equipos y utensilios tales como licuadoras, tablas, cuchares, ollas y demás menaje están fabricados con materiales sanitarios, resistentes a la corrosión de fácil limpieza y desinfección. Y estan en buen estado.	1	
69	Los recipientes donde se les provee los alimentos a los titulares de derecho son de material lavable y fácil desinfección.	1	
70	Los equipos, menaje y termómetro con que cuenta el comedor escolar es suficiente para la atención de la totalidad de titulares de derecho.	1	
71	Existen manuales y registros para servicio de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos de acuerdo a lo establecido en la resolución. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas de mantenimiento, responsables).	0	NO REGISTRO MANTENIMIENTO PREVENTIVO
TOTAL EQUIPOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE %	70%

IX. SALUD OCUPACIONAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
72	Existen extintores de incendios con fechas vigentes de recarga	1	
73	Existe botiquín de primeros auxilios que cumpla con lo establecido en la normatividad vigente.	1	
TOTAL CONDICIONES DE SALUD OCUPACIONAL			
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE %	100%

X. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES O DESCRIPCIÓN DEL HALLAZGO
73	El comedor escolar tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE. Es visible el mecanismo que el operador y/o la ETC tienen para atender las SPQR en el comedor escolar	1	
74	Se evidencia soporte de conformación del comité de alimentación escolar y/o actas de reunión del mismo.	1	28/02/2025
75	Se cuenta con el formato de registro y control diario de asistencia debidamente diligenciada	1	
76	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	1	27/03/2025
TOTAL GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE %	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES/RECOMENDACIONES

NO TOMAN CONTINGENCIAS

NO TIENEN REGISTRO MANTENIMIENTO DE EQUIPOS.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

SE ENTREGAN AL TERMINAR LA VISITA LOS REGISTRO DE HOJA DE VIDA DE EQUIPOS CON LA FICHA MANTENIMIENTO PREVENTIVO.

Atendido por:	JASON ANDRES LOPEZ.	Cargo:	SUPERVISOR.
Atendido por:	OLGA PATRICIA BECERRA	Cargo:	MANIPULADORA
Realizada por:	JAIME HELLER R	Cargo:	VEEDORA DEL C.T.S
Realizada por:		Cargo:	

Jason Andres Lopez Ortega

Olga Patricia Becerra

Jaime E Heller A

ÍTEM	PUNTAJE ESPERADO	PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE
I. INSTALACIONES FÍSICAS Y SANITARIAS	13	11	84%
II. ALMACENAMIENTO MATERIAS PRIMAS E INSUMOS Y PRODUCTO TERMINADO	10	10	100%
III. CONDICIONES DE PREPARACIÓN	10	9	90%
IV. CUMPLIMIENTO DE MENUS - GRAMAJES	1	1	100%
V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS	18	18	100%
VI. CONDICIONES DE SANEAMIENTO	13	13	93%
VII. CONDICIONES DE TRANSPORTE (SI ES EVIDENCIADO)	9	9	100%
VIII. EQUIPOS Y UTENSILIOS	4	3	75%
IX. SALUD OCUPACIONAL	2	2	100%
X. GESTIÓN SOCIAL	4	4	100%
TOTAL	84	79	94%

30425

FORMATO DE VERIFICACIÓN GRAMAJES PARA COMEDORES ESCOLARES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE

Institución Educativa:		LO HOYO SEDE B.					ETC:	BUCARAMANGA				Ciudad/ Municipio:		BUCARAMANGA					
Dirección:		KM 6 VIEJO EL GALLO					Fecha Visita:	15/05/2025				Hora Inicio:		8 AM					
Operador:		UT NUTRIPAE 25					No Contrato / Convenio	236/2024				Hora de terminación:							
Instrumento: Marque con una X	Balanza		Marca:				Número de menú programado:	19	Se presentaron intercambios:			SI		No		N/A			
	Gramera		Fecha de última calibración:		Mayo 2025		Número de menú entregado:	19	Presentaron soporte de autorización:			SI		No		N/A			
Alimentos a entregar de acuerdo al menú programado		1	3	5	7	9	Alimentos verificados en la visita de acuerdo al menú entregado	1	3	5	7	9							
		2	4	6 X	8	10		2	4	6 X	8	10							

CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

GRADO DE ESCOLARIDAD		PTE - ESCOLAR					PRIMARIA										
Componente	Preparación	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso / Volumen	MUESTRA 2 Peso / Volumen	MUESTRA 3 Peso / Volumen	Peso esperado	Concepto (Cumple - No Cumple)
Ración para preparar en sitio - complemento alimentario jornada mañana – complemento alimentario jornada tarde																
Lácteo																
Proteico																
Cereal acompañante																
Fruta																
Ración para preparar en sitio – Almuerzo																
Proteico	ALBOR BEIGE	56	57	60	50 GR	C	71	78	78	50 GR	C					
Leguminosas	FRIJOLES	81	90	73	45 GR	C	91	94	85	45 GR	C					
Cereal	ARROZ	80	86	83	55 GR	C	93	100	107	85 GR	C					
Tubérculo, raíces, plátanos	FRITOS TAJADO	64	64	63	40 GR	C	57	90	78	50 GR	C					
Verdura fría o caliente	ENSALADA	49	55	59	50 GR	C	97	88	73	65 GR	C					
Fruta	JUGO TOMATE	225	225	225	200 CC	C	325	525	325	200	C					
Lácteo																
Ración industrializada																
Lácteo																
Derivados del cereal																
Frutas																
Azúcares y dulces																
Queso																
CUMPLE						0					0					0
NO CUMPLE						0					0					0

OBSERVACIONES:

¿Se realizaron cambios en el menú?	SI	NO	N/A	Especifique en cuales preparaciones:
¿Los cambios están aprobados por la ETC?	SI	NO	N/A	

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE POSIBLE	12	PUNTAJE REAL	12	PORCENTAJE %	100%

N Diana E Ferrer A.

30426

Educación

INFORME No.5 MAYO 2025

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

ACTAS DE VISITAS DE EQUIPO DE SUPERVISION

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

30429

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. Contrato:	276.			Fecha Visita:	02-05-25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:50 A.M.
Institución Educativa/Sede	Liceo Patria.					Hora de Terminación:	9:40 A.M
Dirección:	Carrera 33 Nº 18-53 Barrio San Alonso.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 A.M a 9:30 A.M. 1:30 P.M A 3:30 P.M.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	JM. 214 JT 232 Total 446	No. De manipuladoras en el sitio:	2.	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Laura Gutiérrez			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Mabel Rocio Olarte.	
Cargo:	Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—	
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	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.	Espacio de Almacenamiento temporal adecuado.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Lugar de Almacenamiento impide entrada de 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.	Techos construidas con tejas de zinc y cerchas no son de fácil limpieza.	NC.
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	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.	Area alejado de 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 cumplimto a la normatividad vigente.	Espacio destinado en parte externa de 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

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se realiza en canastillas plásticas limpias y en buen estado.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
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	

30418

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	Copia Acto CAE con fecha 30 Abril 25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS 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 Saborizado Arequipe marca Mr Quick L: 2511722A V: 21-07-25
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 Arcoiris - Molpan. Lote: 22042025 FV: 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	Mani con pasas Santa Catalina. Lote: 22 FV: 08/12/2025
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	Hoy se entregó maní con pasas
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 novedad.
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 programó y entregó Menú # 10.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se verificó cumplimiento
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

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

30429

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:	02-05-25	Hora inicio:	7:50A.M	Hora Finalización:	9:40 A.M.	Grupo:	1
Institución Educativa	LICEO PATRIA			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	10	MENÚ ENTREGADO Nº:	10	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Saborizada	209.4	210.9	217.4	200	C						206.9	220.9	210.2	200	C	210	210.5	208.6	200	C
Derivado de cereal	Galleta Arcoiris	46.2	50.4	46.4	40	C						94.9	100.6	104.3	80	C	113.7	116.5	115.3	100	C
Fruta		-	-	-	-	-						-	-	-	-	-	-	-	-	-	-
Dulce y/o postre	Mani con pasas.	16.3	16.1	17.1	15	C						16.2	18.7	16.3	15	C	16.1	17.5	16.8	15	C
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento de gramaje en menú #10

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	LAURA MARCELA GUTIERREZ RIVERA	Realizada por:	Mabel Rocio Olarte.
Cargo:	MANIPULADORA	Cargo:	Apoyo Tecnico PAE-SEB.
Firma:	LAURA GUTIERREZ	Firma:	Mabel Rocio Olarte.
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

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

<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>Condiciones de saneamiento.</td><td>Verificación documental.</td></tr>
<tr><td> 
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Gestión social.</td><td>Horario publicado.</td></tr>
</table>

30431

Educación Alimentación Escolar PAE

	5.05.25
	U.T Nutripac 26

I.E. Jorge Eliecer Gaitan Sede B 27 de 2025

	lechi kutara Enfonzada (Arequipe) pan con sabor a coco panetela con leche.
	Pan con Sabor a coco.
	Cambios Empaque rasgado

Laura Cristianos.

	19		19		100%		Excelente		1 manipulador. Entrego 96 complementos

1	El menú o entregado se ajusta a la establecido en el ciclo de menus y menaje patron adoptado por la entidad territorial	1
2	Los alimentos evaluados fueron libres en su totalidad	1
3	La cantidad entregada con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atendida en la institución educativa	1
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el rango de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1
5	El ciclo de menu se ajustan bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial	1
6	El menu entregado según el tipo de complemento correspondiente a la preparación y ejecutado	1
7	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo, a los lineamientos y cuentan con documento soporte de aprobación.	1
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación	1
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufacturas a la hora de la recepción y entrega del complemento	1
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios	1
11	Se cumple con las barreras de distribución establecidas para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro	1
12	El menu entregado a los estudiantes tiene aspecto atractivo y buena presentación.	1
13	Las preparaciones de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1 Lo reciben, pero preguntan, cuando les van a dar almuerzo.
14	La fecha de consumo de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1 Pan FV: 19-05-25, Leche: FV 27-07-25 - Jugo: 23.09.25
15	La bebida caliente se encuentra en la temperatura adecuada para el consumo a los beneficiarios	NA
16	Se evidencia en la institución s/a sede educativa disponibilidad de la leche y productos lácteos	1 No se evidencian desperdicios
17	Se evidencia en la institución s/a sede educativa disponibilidad del Cereal acompañante	1 No se evidencia desperdicios
18	Se evidencia en la institución s/a sede educativa disponibilidad de la fruta o jugo	1 No hay desperdicios del dulce de leche.
19	La institución s/a sede educativa cuenta con el certificado de manipulación de inocuidad vigente	NA.
20	Se evidencia la publicación de la entrega de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones	1.
21	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones	1

En la Institución Educativa Jorge Eliecer Gaitan Sede B se está cumpliendo con el suministro de la modalidad Ración Industrializada según menú y gramaje establecido.

Solicita la comunidad educativa la sensibilización del cuidado escolar. Esto respecto a los menores, adaptación e instalaciones de la cocina industrial.

Nombre	Eliana Sanabria Q.
Cargo	Eliana Andrea Sanabria Quintero
Documento	1.065.320.420
Cargo	Manipuladora

Powered by CamScanner

30432

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	05	2025	LUGAR:	I. E. JORGE ELIECER GAITAN SEDE B

REQUERIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL	
	
PUBLICACIONES FICHA , CICLO DE MENUS , ESTRATEGIA EDUCATIVA , APROBACIÓNDE INTERCAMBIOS	CICLO DE MENUS
	
FICHA TECNCIA	HORARIO DE ATENCIÓN

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

	
PRODUCTO PANIFICADO EN CANASTILLAS	VERIFICACION DE LA CANTIDAD DE PRODUCTOS RECIBIDOS
	
PREPARACIÓN DE LA BEBIDA CON LECHE	. VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE LA BEBIDA

30434

Educación | Alimentos para aprender | PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	U.T. Nutrinpae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	05-05-25
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	✓	Hora Inicio:	10:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Rural La Volga Sede B					Hora de Terminación:	1:00 p.m.
Dirección:	Cuello bajo la robina						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 a.m. 11:30 a.m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	25	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Olga Barrero	Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez				
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	61	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		

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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.	Se evidencian pared en buen estado.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se evidencia espacio mínimo.	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.	Se evidencia compartido con estudiantes.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Se evidencia bolsa y caneca del mismo color.	C

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

Powered by CamScanner

30435

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Enero 11-25
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	N.A	Se utiliza pulpa de fruta.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
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	Se evidencia de forma diaria
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	Se evidencia de forma diaria
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	100%
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Se evidencia en A-2
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	Carne Porcino (Bruto) S. 10-04-25 Vence Empaque 21-04-25 21-05-25
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

Powered by CamScanner

30436

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES
Se solicita este con personal manipulador, se evidencia compromiso por parte del operador que subsana todo lo de visita visita, con protección a puerta (oltro)
Se felicita a personal manipulador por disposición y entrega y se cierra el presente acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hoffa P. Sanchez R.	NOMBRE	Olga Patricia Becerra
IDENTIFICACIÓN	C.C. 1.069.210	IDENTIFICACIÓN	63528904
CARGO	Apoyo Ter Sup.	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Olga P. Becerra
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E RURAL LA MAÑALA

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	005	2025	LUGAR:	Sede Educativa: B

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

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

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

30459

Educación Alimentación para Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	05-05-2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Francisco de Paula Santander Sede A					Hora de Terminación:	10:00 am
Dirección:	Cra 54 # 15-23						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 am a 10:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	325		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	Leidy Katerine Sarmiento		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Clara Hernandez		
Cargo:	Lido 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	37	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se evidencia espacio mínimo requerido Ubicado en un pasillo.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Se evidencia que el area de almacenamiento se encuentra en buen estado.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia el almacenamiento de insumos de aseo en un cuarto alejado del complemento.	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento 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 productos en canastillas limpias y con bolsatina.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Leche Saborizada (Arequipe) FV. 270725 Pan Sabor a Coco FV 19-05-2025 Panelito de Leche FV 23-SEP-25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

V. GESTIÓN SOCIAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Se realiza el ultimo CAE el 29-04-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100 %

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Leche Saborizada 200ML Mr Quick (Arequipe) Lote: L251812A FV 270725
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 Coco 80g - 100g Lote 29042025 FV 19/05/2025 Fab. Molienda del Pan
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Panelita de Leche 15g Lote: L25006 FV 23-SEP-25 Fab. Rudor.
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	NA	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se entrega menu 11 con un Intercambio aprobado en cereal: Chocolatano por pan en sabor coco.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se cumple con los gramajes establecidos, Ver anexo de gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

30441

Educación Alimentación 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:	05-05-2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. Francisco de Paula Santander Sede A			Operador:	UT Nutripae 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	11	MENÚ ENTREGADO Nº:	11	¿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 Saborizado sabor Arequipe											205.8	210.0	210.0	200	C	208.2	213.5	216.9	200	C
Derivado de cereal	Pan Sabor a Coco											94.8	95.8	95.5	80	C	116.0	115.0	115.0	100	C
Fruta																					
Dulce y/o postre	Parelito de leche											19.1	18.5	18.4	15	C	17.3	18.5	19.2	15	C
CUMPLE														3					3		
NO CUMPLE														0					0		

OBSERVACIONES GENERALES: Pan sabor a Coco. Cumple con el gramaje establecido, Se realiza intercambio debidamente aprobado en Cereal Chocobanano por

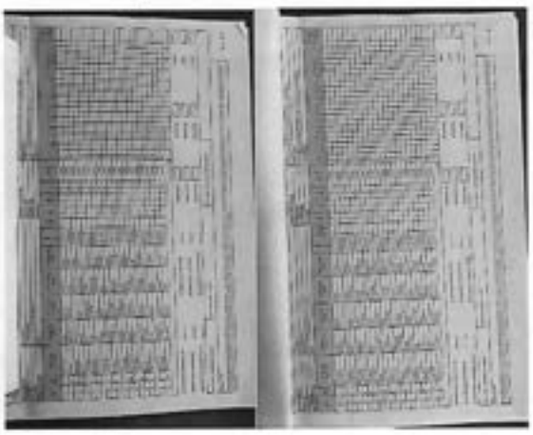
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Lady Katherine Sanabria H	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico SEB-PAE
Firma:	Lady Sanabria	Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

30442

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

	
Condiciones de calidad de productos entregados.	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento.	Suministro del complemento.
	
Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Aspersores	Verificación documental: Planillas

SUPERVISION 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.	

30444

Educación Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT. NUTRIPOR 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	05/05/25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	Los Colorados					Hora de Terminación:	1:30 pm
Dirección:	Carrera 28A # 49-50 Barrio los Colorados						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am a 2:00 pm.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	1375	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	Yamile Sanchez		Nombre del supervisor - Equipo PAE	JENIS HERNANDEZ MARTINEZ			
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	PORCENTAJE TOTAL	96%	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	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 FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	comedor escolar alejado de focos de insalubridad	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos que evitan condensación y suciedad.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. *Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y* drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes en material de fácil limpieza y desinfección	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.	Area de almacenamiento acorde al numero de raciones.	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.	Ventanas con mallas antiinsecto	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño exclusivo para los manipuladoras	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.	Se tiene area exclusiva para residuos.	C

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

30445

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Fecha ultimo lavado del tanque: 13/12/2024 Tanque subterranea
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia soporte de calidad de agua actualizado
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	FE ubicada en la zona urbana.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia registros
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con 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 registros
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.	0	Se observo cucaracha muerta en area de lavado
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Puerta entrada de cocina con espacio entre el piso y puerta mayor a 1 cm.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	16
PORCENTAJE	8.88%		
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
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	ultima reunion CAE 05/05/25.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Cerdo: FV: 21/05/25 Lote: 3250421 Res: FV 28/05/25 lote 1250428
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	

30446

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad almuerzo, con un cupo asignado de 1375. titulares de derecho. en los grupos etarios preescolar, primaria, secundaria y media.
En el momento de la visita la manipuladora Kelly Ruiz se encontraba incapacitada por lo que se entrevistó a la señora. Yurley Hernandez para su reemplazo.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENIS HERNANDEZ M.	NOMBRE	Yamile Sanchez M
IDENTIFICACIÓN	37513986	IDENTIFICACIÓN	78214910
CARGO	Apoyo tecnico SEB	CARGO	Manipuladora alimentos
FIRMA		FIRMA	Yamile Sanchez M
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

30447

SUPERVISION 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: LOS COLORRADOS

FECHA: (dd-mm-aaaa)	05	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Papas a la francesa grupo etario Preescolar
	
Verificación de gramaje Cerdo a la plancha grupo etario Secundaria	Verificación de gramaje Arroz con fideos grupo etario Media

SUPERVISION 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.

30449

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

Versión: 002 2025

Operador:	U.t. Nutriper	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	06-05-25
Grupo:	J	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	12:30 p.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Instituto tecnico nacional de comercio					Hora de Terminación:	3:00 p.m.
Dirección:	Calle 55 Diagonal 14 -54 ciudadela real de minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa	J.M. 8:30 - 930 a.m. J.T 230 pm. — 3.00pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	193	No. De manipuladoras en el sitio.	1				

No. Maniguladores 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	Daniel Villamizar	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramirez
Cargo:	Manipulador.		

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						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	42	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	41	PORCENTAJE TOTAL	97%	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.	Cumple con el espacio minimo.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Se evidencia empozillo	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.		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	Se cumple con personal de aseo.	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 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 ordenado
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	Se evidencian rotulados y vigente).
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados cumplen con la normatividad sanitaria vigente	1	

Powered by CamScanner

CONTROL DE PLAGAS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.12	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales.	1	Se evidencia que no hay presencia
4.13	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13
PORCENTAJE	100%		

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Se evidencia conformación en 07.
5.4	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	4	PUNTAJE OBTENIDO	4
PORCENTAJE	100%		

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	Ven 03 JUL 2025 L2414-7
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	Lote: A98014 Vence: 19/05/25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce)	N/A	
6.4	La fruta entregada esta en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración optimo, corresponde al peso establecido en la minuta (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta)	1	
6.5	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	1	Se cumple con proteína
6.6	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial	1	
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6
PORCENTAJE	100%		

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Aprobación Manera por Pero Verificado.
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 grupo
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 2015 en adelante.	N.O	En el momento de la visita no se observa personal de transporte
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"	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	

Powered by CamScanner

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	06-05-25	Hora Inicio:	1:00 p.m.	Hora Finalización:	3:00 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E Normal de Comercio Sede A.			Operador:	U.T. Nutrape	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 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 UAT (UHT)						214.6	215.1	209.2	200	C										
Derivado de cereal	Muffin Sabor Vainilla						67.6	66.4	64.7	60	C										
Fruta	Manzana.						152.5	147.0	147.2	120	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE							3														
NO CUMPLE							0														

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifica cumplimiento grupo.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

Atendido por:	*Daniel Ulloa	Realizada por:	Heyy Andrés Schobet Ramírez
Cargo:	manipulador	Cargo:	Apoyo Te. Sup.
Firma:		Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

30452

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

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

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Disposición de residuos.	Condiciones locativas.
HALLAZGO 	
SE EVIDENCIA QUE DESDE EL DIA 21 DE 04 DEL 2025 NO SE LLENA BITACORA	

30454

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT NUTRIPAZ 25	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	07/05/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	1:00 pm.
Institución Educativa/Sede	Maipore Sede A.					Hora de Terminación:	3:15 pm.
Dirección:	Calle 23 # 12-58 Barrio Kennedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 a 10:00 am 12:30 a 2:30 pm.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	350 Matutina 170 Tarde 180	No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200 X; 201 a 400 2; 401 a 600 3; 601 a 800 4; 801 a 1200 5			
Nombre de quien atiende la visita	Diana Arfinduaga	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Jairo Hernandez Martinez				
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento X				

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

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

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.	Comple con el espacio mínimo	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Area. que 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, techos en material de facil limpieza y desinfectado	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con los estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Ventilado e iluminado Suficiente.	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area. definida.	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.	Area protegida. y demarcado.	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Area limpia. y organizada.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Leche entera FV: 12/06/25 Pongue cubierto de chocolate FV: 19/05/25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

30455

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	ultima reunion CAE: 29/04/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS 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 menu del dia de hoy no contempla dulce
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	cuentan con concepto de verificacion por parte del equipo PAE.
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Menú A 13
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se cumple con los gramajes

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

30456.

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:	07/05/25	Hora Inicio:	1:00 pm.	Hora Finalización:	3:15 pm.	Grupo:	1
Institución Educativa	Maipore Sede A.			Operador:	OT Nororiente 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche UHT											215.6	215.7	208	200	C	217.7	213.7	220	200	C
Derivado de cereal	Ponque cubierto de chocolate											99.9	114.5	88	80	C	105.5	93.1	106.7	80	C
Fruta	Banano											171.8	150.1	148	143	C	186.5	149.1	166.2	143	C.
Dulce y/o postre	—																				
CUMPLE																C					C
NO CUMPLE																—					—

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje estipulado

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Diana Paola Arteaga	Realizada por:	David Fernando Mantilla
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Técnico SED
Firma:		Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

30457

SUPERVISION 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. Diana Artunduaga – Elizabeth Navas</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento.</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Verificación documental.</td><td>Seguridad y Salud en el trabajo</td></tr>
</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

	
Puertas.	Realizando visita técnica

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:	UNION TEMPORAL NUTRIMAP 25		No. Contrato:	276 del 2024.		Fecha Visita:	07-MAYO/25
Grupo:	GRUPO 1.	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	12:45 pm
Institución Educativa/Sede	I. E POLITECNICO SEDE D.					Hora de Terminación:	4:00 pm
Dirección:	CALLE 24 # 6-42 BARRIO GIRARDOT						
Horario de Entrega en Sede Educativa	1:00 Pm a 3:00 Pm.						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	237 → JM: 123 → JT: 114	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos				
				1 a 200	(1)	601 a 800	4	
				201 a 400	2	801 a 1200	5	
				401 a 600	3			

Nombre de quien atiende la visita	YOLIMAR GAVIRIA CARREÑO	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS		

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	—							
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 COMPLEMENTO TEMPORAL ESPACIO ADECUADO EN EL PASILLO	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	LUGAR DESTINADO PARA EL ALMACENAMIENTO EN EL PASILLO	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 TABIQUE CON BRECHAS, TECHO EN TEJA ETERNIT CON ACUMULACION MOHO, PAREDES MATERIAL POROSO DE DIFICIL LIMPIEZA	NC
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	BAÑO COMPARTIDO CON LOS ESTUDIANTES	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	ILUMINACION Y VENTILACION ADECUADA	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	—11—	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.	—11—	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 UBICA EN EL PASILLO.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1.	AREA DESTINADO EN EL PASILLO DE LA IE
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	LECHE ENTERA MARCA ALQUERIA LOTE 12-6 VENCE: 10 JUN 2025 -PONQUE CUBIERTO CHOCOLATE LOTE 31925 VENCE: 19 MAY 2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	—11—

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	FORMATO VIGENTE PAE PUBLICADO - CANALES DE ATENCION
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	ACTA SEGUIMIENTO CAE FECHA 5 MAYO /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	LECHE ENTERA UHT MARCA ALQUERIA LOTE: 12-6 VENCE: 10 JUN 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	PONQUE CHOCOLATE CHOCOLATE LOTE: 31 1925 VENCE: 19 MAYO /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	NO APLICA, MENÚ NO SE SUMINISTRO POSTRE
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	SE EVIDENCIA FRUTA BANANO.
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 EN LA CARPETA
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	SE SUMINISTRO MENU # 13: LECHE ENTERA UHT - PONQUE CHOCOLATE CHOCOLATE - BANANO
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1.	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE Y ENTREGA DE LOS COMPONENTES
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	CUMPLE GRAMAJE GRUPO NIVEL COMPLETO PREESCOLAR - PRIMARIA
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	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"	N.O	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.	N.O	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.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	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).	N.O	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.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA

30461

Educación | Alimentación Escolar | PAE

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

Fecha de Verificación:	07-MAYO-2025	Hora Inicio:	12:48 PM	Hora Finalización:	4:00 PM	Grupo:	GRUPO Nº 1
Institución Educativa	I.E. POLITECNICO SEDE D.			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276 DEL 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	LECHE ENTERA UHT MARCA ALQUERIA	206,9	211,3	215,6	200	C	211,7	221,0	214,3	200	C										
Derivado de cereal	PONQUE CON CABIELMA DE CHOCOLATE	53,1	51,6	50,0	40	C.	66,3	79,4	86,0	60	C										
Fruta	BANANO	147,5	179,8	160,5	143	C	163,8	149,4	177,5	143	C										
Dulce y/o postre	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE DE LOS DOS GRUPOS NIVEL EDUCATIVO PREESCOLAR Y PRIMARIA

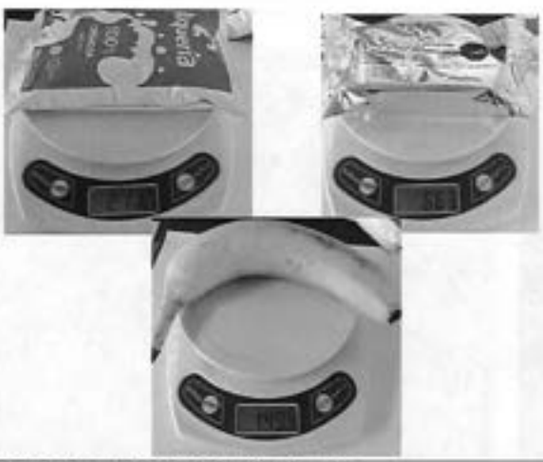
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Yolmel García Carrero	Realizado por:	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	APOYO TECNICO SUPERVISION PAE
Firma:	Yolmel García C.	Firma:	
Atendido por:		Realizado por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

30462

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

	
Verificación de gramaje Menú No. 13 - Primaria	Condiciones de calidad de productos entregados.
	
Personal manipulador.	Suministro del complemento: Se realiza en los salones
	
Condiciones de saneamiento. - Insumo de aseo	Verificación documental. – Diligenciamiento Bitácora – Diligenciamiento planillas mes mayo

30463

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:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25.			No. Contrato:	276 DEL 2024.	Fecha Visita:	8-MAYO-2025
Grupo:	GRUPO N°1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	7:15 am
Institución Educativa/Sede	I.E CLUB UNION SEDE A.					Hora de Terminación:	10:30 am.
Dirección:	CALLE 3A N° 10-36. BARRIO SAN RAFAEL.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:30 am – 9:30 am.						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	347	No. De manipuladoras en el sitio:	2.

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

Nombre de quien atiende la visita	ERIKA GISELLA DIAZ B	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JANETH 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		Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—
	NO	←						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	48	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	48	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.	CUMPLE ALMACENAMIENTO TEMPORAL DE LOS COMPLEMENTOS INDUSTRIALIZADOS	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 EN BUENAS CONDICIONES SIN 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 - EN BUEN ESTADO - PAREDES Y TECHO NO HAY PRESENCIA GOTERAS, SIFONES CON REJILLAS	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.	DISPONE INSTALACIONES SANITARIAS PARA EL PERSONAL MANIPULADOR	C.
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	ILUMINACION Y VENTILACION 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 SE UBICAN EN CANASTILLA	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.	—II—	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 COMPLEMENTOS EN CANASTILLA Y CON BUENA CAPACIDAD.
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 EN BUENAS CONDICIONES
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	YOGURT NATURAL LOTE 251761 VENCE: 10 06 25 – FRESALECHE LOTE 08124 VENCE: 06-JUN-25 (FRESA) - LOTE 08216 VENCE: 06-JUN-25 (MORA) – LOTE 08145 VENCE: 06 JUN-25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	—1—

30464

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	- FORMA VISIBILIZADO PAE APLICADO - CANAL ATENCIÓN
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 SEGUIMIENTO CAE 26 ABRIL 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	PUBLICACION ESTRATEGIA EAN.

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	* YOGUR ▶ MERQUICK LOTE 251761 FV: 10 06 25 FRESLACHOCO ▶ LOTE 08124 (FRESA) LOTE 08216 (MORA) LOTE 0815 (MELOCOTON) FV: 04-JUN-2026.
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 CASCA ▶ LOTE 27042025 FV: 27/03/2025.
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N.A	NO APLICA, MENU NO CUENTA CON SUMINISTRO DE 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 SUMINISTRO FRUTA MANGO 2X1
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1.	— 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 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 SUMINISTRA MENU # 14: YOGUR GALLETA CASCA - MANGO 2X1.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1.	— 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.	— 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 DE LOS COMPONENTES

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	1	VEHICULO PLACA GQU 257 MODELO 2022. SOAT: 2026-04-14. RONT: 2026-04-19.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1.	— 1 —
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1.	— 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.	CONCEPTO FAVORABLE 100 % FECHA: 24 JUNIO 2025.
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	1	— 1 —
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	— N —
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	EDGAR FERNANDO SERRANO: CONDUCTOR - SANTIAGO ACOSTA: 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	— N —

30465

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:	8-MAYO-2025	Hora Inicio:	7:15 am	Hora Finalización:	10:30 am	Grupo:	Grupo NP1
Institución Educativa	IE CLUB UNION SEDE A.			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276 del 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	14	MENÚ ENTREGADO Nº:	14	¿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	YOGURT.											216,6	216,1	202,4	200	C	209,0	206,8	228,4	200	C
Derivado de cereal	GALLETA CASERA											85,9	90,1	93,2	80	C	113,4	112,9	110,7	100	C
Fruta	MANGO											253,2	234,1	233,1	200	C	269,6	237,2	263,8	200	C
Dulce y/o postre	—											—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
CUMPLE																3					3
NO CUMPLE																0					0

OBSERVACIONES GENERALES: SE VERIFICA SUMINISTRO FRUTA MANGO 2X1, AUTORIZADO POR LA ENTIDAD INTERCAMBIO FRUTA MANDARINA POR EL MANGO.
SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE PARA LOS 2 NIVELES EDUCATIVOS

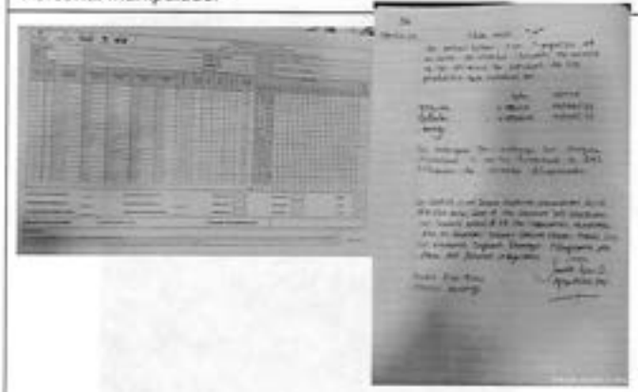
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Erika Gisela Diaz Bello	Realizado por:	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico Supervision PAE
Firma:	Erika Diaz Bello	Firma:	
Atendido por:	Maria Victoria Naranjo Meza	Realizado por:	
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	
Firma:	Maria Naranjo	Firma:	

30466

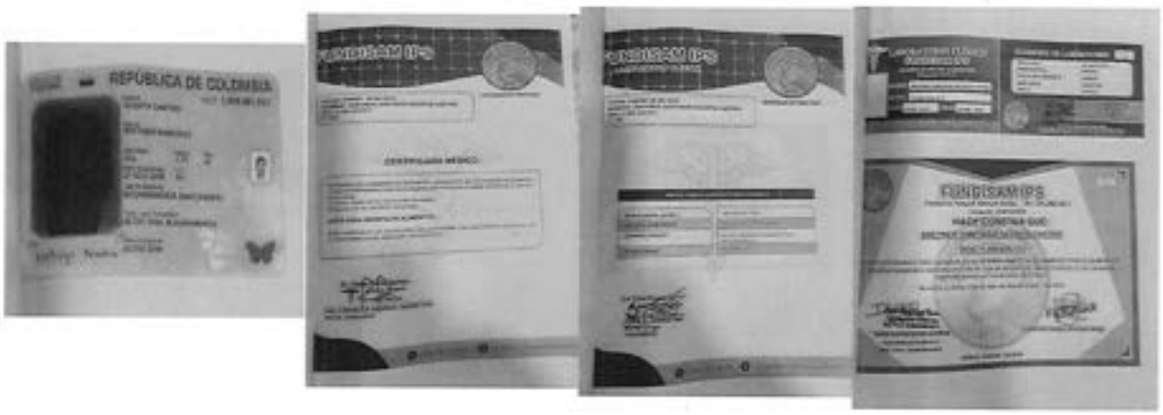
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

<table>
<tr><td> 
</td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Verificación de gramaje- Menú No. 14 - Secundaria</td><td>Condiciones de calidad de productos entregados.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Personal manipulador</td><td>Suministro del complemento</td></tr>
<tr><td>  </td><td> 
</td></tr>
<tr><td>Verificación documental. – Registro de planillas – Diligenciamiento Bitácora</td><td>Horario publicado.</td></tr>
</table>

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

CONDICIONES DE TRANSPORTE
 
Llegada de los complementos a la Institución Educativa - Vehículo trasportador Placa GQV 257
  
Descargue de los complementos en la Institución Educativa

SUPERVISION 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): Breyner Santiago Acosta



Vehículo trasportador Placa GQV 257, con extintor con carga vigente, botiquín de primeros auxilios



Conductor y Manipulador (Auxiliar)

30469

Educación Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	08-05-2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Oriente Miraflores Sede C					Hora de Terminación:	1:30 pm
Dirección:	Calle 2 # 53-36 Barrio Miraflores						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:45 am a 12:20 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	304	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	Juan Pablo Moreno		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Supervisor del Operador						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación		
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	58		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE TOTAL	96.5 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS				
De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	4
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.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Se evidencia techos en buen estado sin formacion de hongos.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencia paredes en buen estado.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se evidencia tanque de la Institucion eduativa.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Se evidencia area de lavaplatos dos-truido taponamiento de agua	NC
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.		C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño con acceso exclusivo	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia area ubicado en un cuarto alejado de los Complementos Alimentarios	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

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

30420

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Fecha de Ultimo lavado del Tanque: Enero 22 de 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia Certificado de calidad de agua AMB hasta el mes de marzo
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	las bebidas se realizan con pulpa de fruta.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	0	Se evidencia recipiente de residuos organicos aprovechables sin la tapa (se encuentra partida)
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia registros de residuos solidos debidamente diligenciado.
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Se evidencia registros de control de Plagas debidamente diligenciado.
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	16
PORCENTAJE	94.1 %		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia publicacion de la Ficha tecnica diligenciada. y cuenta con la ruta de atencion publicada.
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	Carne de Res lote 1250428 FV 28/05/2025 Carniceria Butcher shop.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	NO	
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	Se evidencia verduras en adecuada Conduccion de Calidad a temperatura ambiente y otra refrigeradas.

30471

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Supervision a la Institucion Educativa Oriente Mira-Flores Sede C con una cobertura de 304 beneficiarios, Se realiza la entrega del menu 14 con un combio en la preparacion de tuberculo (Platano) una parte no alcanzo a madurar y se entrego monedtas de platano debidamente aprobado, Cumple con el gramaje establecido, Durante la visita se evidencio daño obstruido del lavaplatos (Taponamiento de agua) Se encuentra personal de mantenimiento del operador trabajando para mitigar la problematica y se le solicita suspender mientras se entrega el complemento para evitar Focos de contaminacion. Se realizan averidas para el arreglo del desague autorizado por el Coordinador de I.E. y operado por UT Nutripae 25. Se socializa el acta y se dá Cierre.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

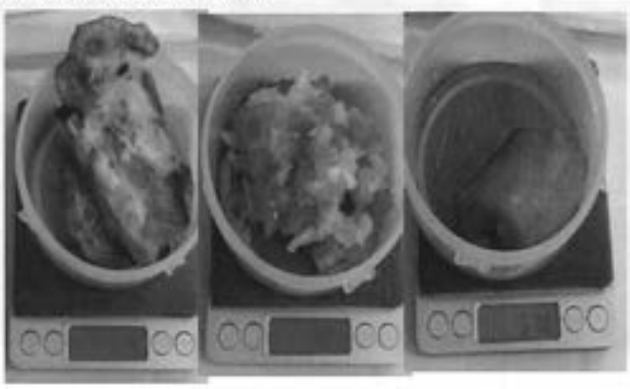
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Juan Pablo Moreno
IDENTIFICACIÓN	1095918641	IDENTIFICACIÓN	1099365344
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Supervisor
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Yuri Maluares
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	55305408
CARGO		CARGO	Manipuladora Alimentos
FIRMA		FIRMA	

30472

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: IE ORIENTE MIRAFLORES

FECHA: (dd-mm-aaaa)	08	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: C

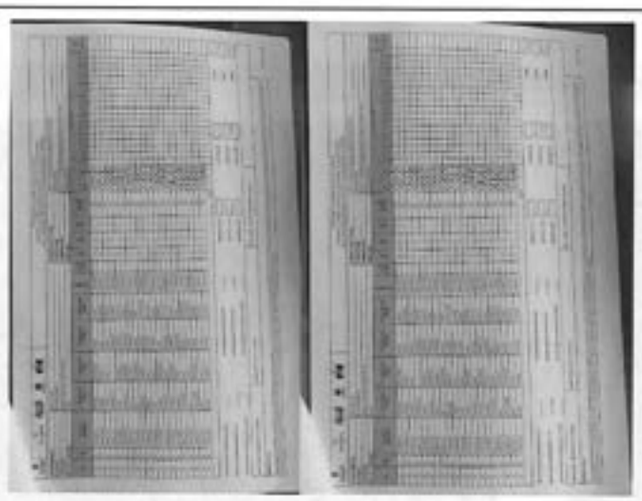
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu: Preescolar - Primaria
	
Cumplimiento del menu: Proteico, Ensalada y Tuberculo.	Verificacion de gramaje Cereal y Bebida.

30473

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

	
Suministro del complemento Almuerzo	Área de Menaje
	
Area de almacenamiento	Área de almacenamiento
	
Area de almacenamiento	Contramuestras de alimentos

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

	
Verificación documental: Planillas	Salud Ocupacional: Botiquín
	
Certificados de Plagas y Lavado de tanques	Ficha técnica PAE
	
Horario publicado	Equipo Técnico de apoyo SEB-PAE

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

HALLAZGOS	
	 
Hallazgos 1. Se evidencia recipiente de residuos orgánicos aprovechables sin tapa (se encuentra partida).	**Hallazgo 2.** Se evidencia extintor vencido en febrero 2025.

OBSERVACION DE LA INSTITUCION EDUCATIVA

	
Se evidencia área de lavaplatos obstruido con taponamiento de agua.	

Educación Aprender PAE

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

Fecha	09 - MAYO - 2025.	Operador	UT NUTRIPAE 25				
No. Contrato	276 DEL 2024	Modalidad	PS	X	Hora Inicio	1:47 pm	
			I		Hora Final	4:00 pm	
No. Ruta	RUTA N°9.	Placa Vehículo	GQV 257	Modelo vehículo	2022		
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado: X	Nombre Conductor	EDWAR FERNANDO SERRANO SERRANO	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	26	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	26	PORCETAJE OBTENIDO	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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	I.E OBISPO MIDAPLACES SEDE C	303.	303.	2:25 pm	2:19 pm
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	DOTACION ADECUADA COMPLETA 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 VERIFICÓ 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.	N.A	- NO APLICA LAS MATERIAS PRIMAS TRANSPORTADAS, NO CONTEMPLA CONDICIONES DE REFRIGERACION
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frío (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frío).	1.	- CERTIFICADO JOSE PAEZ FECHA 9 MARZO/25
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	SE EVIDENCIA VEHICULO LIMPIO.

30477

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

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 VIGENTE OCTUBRE 2025
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1.	—
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

SE REALIZA VERIFICACION Y SEGUIMIENTO POR Nº 9 MODALIDAD RPS - MUNICIPIO, ENTREGA MATERIA PRIMAS: TOCINO - CEBOLLAS - UÑA - CARNES Y PIELES - GRANOS - PROTEINA (HUEVOS) - GRASAS Y ACEITE - AZUCAR - PARA UNA COBERTURA DE 303 BENEFICIARIOS EN LA I.E ORIENTE MINAPIOLO SEDE C. DANDO CUMPLIMIENTO AL PLAN RUTA EN EL VEHICULO PLACA GQV 257.

NO SE PRESENTO NINGUN NOVEDAD.

LOS MATERIAS PRIMAS ENTREGADAS CORRESPONDE AL CICLO MENU Nº 16-17-18-19-20, SEMANA 16 DEL 12 AL 16 MAYO/2025?

2

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

2

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA	NOMBRE	Eduardo Serna
IDENTIFICACIÓN	63378089	IDENTIFICACIÓN	1109376012
CARGO	APOYO TECNICO SUPERVISOR PAE	CARGO	Tecnico PC
PROFESIÓN	T.G. ADMINISTRACION	PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	

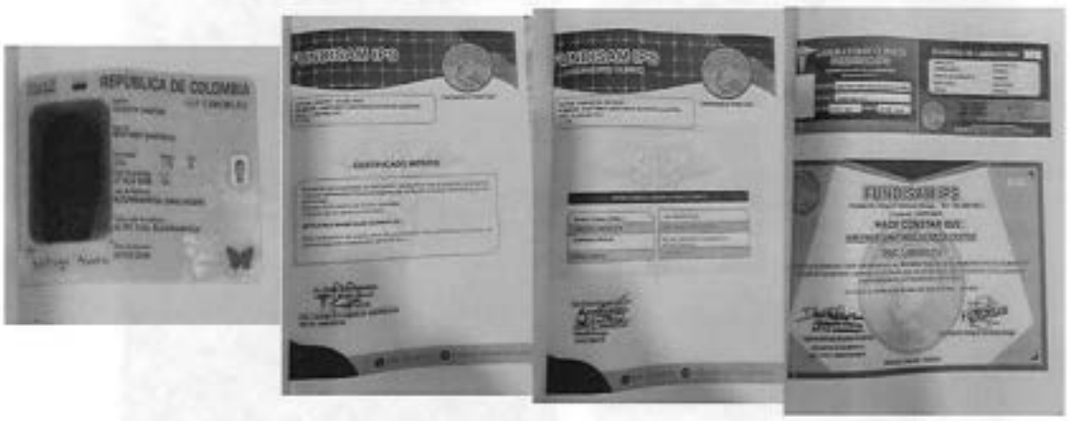
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Santiago Acosta
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1095581511
CARGO		CARGO	Auxiliar
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Santiago A.

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Yuri Milciades Ferrer
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	55305408
CARGO		CARGO	Manipuladora Alimentos
PROFESIÓN		PROFESIÓN	
FIRMA		FIRMA	Yuri M.

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



Documentación del Conductor: Eduar Fernando Serrano



Documentación Auxiliar (manipulador): Breyner Santiago Acosta

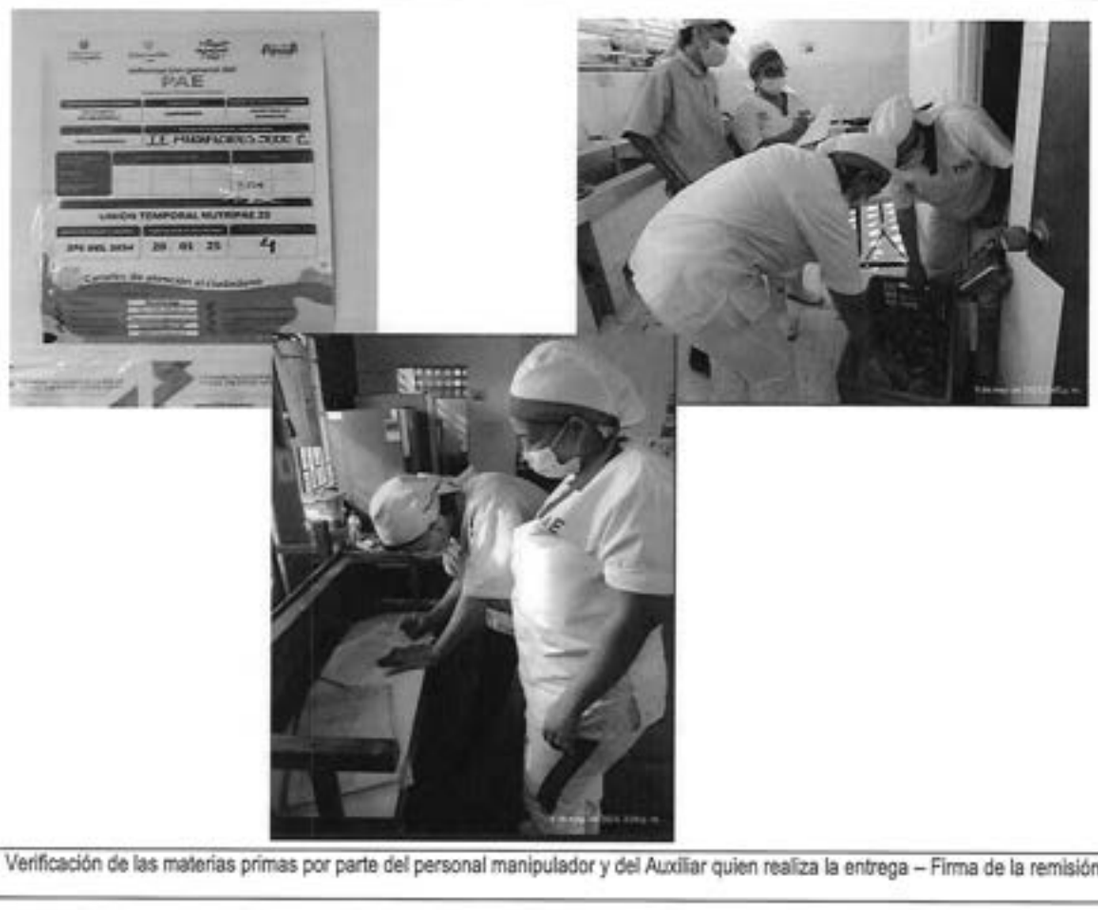


Vehículo trasportador Placa GQV 257, con extintor con carga vigente, botiquín de primeros auxilios

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



Descargue de las materias primas de Vehículo trasportador y trasladada hasta el punto de entrega en la Institución Educativa



Verificación de las materias primas por parte del personal manipulador y del Auxiliar quien realiza la entrega – Firma de la remisión

30480

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 NUTRI PAE 25		No. Contrato:	276	Fecha Visita:	09/05/25	
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	7:00am.
Institución Educativa/Sede	Gustavo Cote Uribe				Hora de Terminación:	2:00pm.	
Dirección:	Carrera 5 # 15-23 Barrio Mono Poz						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am a 1:30 pm.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	525	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Yuly Tatiana Saavedra	Nombre del supervisor - Equipo PAE	Jean Hernandez Martinez				
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	68	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	66	PORCENTAJE TOTAL	97	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	~~De 97 a 100% Excelente~~				

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa: 6
De 76 a 150 complementos		2	
De 151 a 300 complementos		3	
De 301 a 500 complementos		4	
De 501 a 750 complementos		~~5~~ X	
De 751 a 1000 complementos		8	
De 1001 a 1200 complementos		10	
De 1201 a 1500 complementos		12	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Comedor y cocina alejados de foco de insalubridad.	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos que evitan acumulación de suciedad.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Sifones en mal estado en área de cocina	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Existe tanques de agua.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Cumple con el espacio mínimo.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Solo cuentan con un lavaplatos.	NC
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Mallas en ventanas de cocina en mal estado y ventana en comedor escolar sin malla antinsecto	NC
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con estudiantes	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lamparas (3) en área de comedor que no funcionan	NC
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Cuentan con area.	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.	Area protegida y demarcada.	C

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

30481

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Fecha lavado de tanque: 10/01/25
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se utiliza hielo
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	IE ubicada en la parte urbana.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia procedimientos escritos
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Ventana en area de cocina tiene anjeo mal estado y en el comedor no tiene anjeo. Silfon en mal estado.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	16. PORCENTAJE
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	ultima reunión CAE 08/04/25.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3 PORCENTAJE 100%
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de res - Lote: 1250428 FV: 28/05/25
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

30482

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.	1	Soat: FV 12/01/2026
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	Placa TOR 831
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	1	
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.	1	Fecha: 28/06/24
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	1	Fecha 15/04/25
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	1	
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).	1	conductor: Cesar Silva Ayudante: Jose Castro
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.	1	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	1	extintor FV: Mayo/2026

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad almuerzo con un cupo asignado de. 525 titulares de derecho, en los grupos etarios primaria, secundaria y media.
El día de hoy se encuentra incapacitada la manipuladora Tatiana Ortiz y en su reemplazo envían al manipulador Mauricio Quitero con su hoja de vida.
Espacio entre la puerta y el piso en entrada de cocina mayor a 1 cm. permite ingreso de plagas
Se realiza verificación de materias primas y vehículo de placa TOR 831.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JENIS HERNANDEZ M.	NOMBRE	Tatiana Saavedra
IDENTIFICACIÓN	37513986	IDENTIFICACIÓN	1098745631
CARGO	Apoyo tecnico SEG	CARGO	manipuladora
FIRMA		FIRMA	Tatiana Saavedra
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

30483

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: GUSTAVO COTE URIBE

FECHA: (dd-mm-aaaa)	09	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: PRINCIPAL

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Frijoles guisados grupo etario primaria
	
Verificación de gramaje Arroz blanco grupo etario secundaria	Verificación de gramaje Carne de res grupo etario secundaria

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

	
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

	
Documentos del vehículo	
	
Documento del conductor Cesar Silva	Documento del auxiliar Josué Castro

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Ventana en área de cocina con angeo en mal estado	Hallazgo 1.

30486

Educación

12.05.25 | I.E. Sede C. Politecnico (entrega Transitoria Sede A) | U.T. Nuthpar 25 | 276

Pan de maiz (60 y 80 gr) Arina con leche UHT 200ml, dulce con leche

NA

16		16		100%	Excelente	1 manipuladora Para 68 niños

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

Cumplimiento del gramaje de los alimentos que hacen parte del menú del día.

Ruth Stella Cano Orozco
Ruth Stella Cano Orozco
37891302
10.98.716.234
N°. Equipo Suministrado
Manipuladora

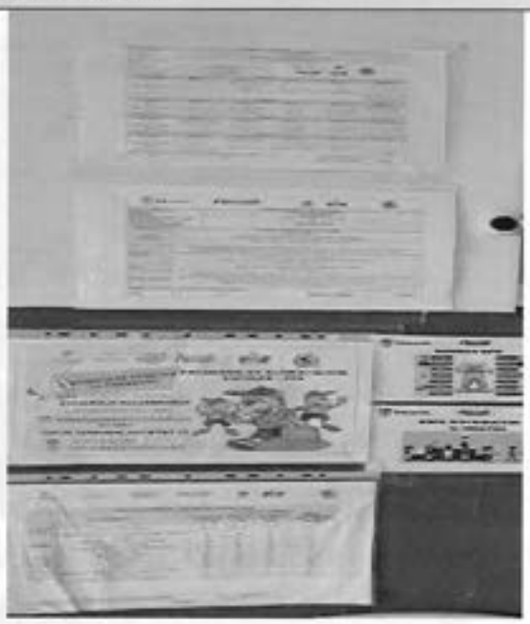
Powered by CamScanner

30487

SUPERVISION 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)	12	05	2025	LUGAR:	I. E. POLITECNICO SEDE C

REQUERIMIENTO ALIMENTARIO Y NUTRICIONAL	
	
PUBLICACIÓN FICHA TECNICA I.E POLITECNCIO SEDE C	PUBLICACIÓN DEL CICLO DE MENÚS Y CANALES DE COMUNICACIÓN
	
PUBLICACION DE LA ESTRATEGIA EAN	DOCUMENTO DE 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

	
MENÚ NUMERO 16 CON GRAMAJE DEL PANIFICADO DE PRIMARIA Y SECUNDARIA	AVENA CON LOTE 214/7 , FV 13 JULIO 2025
	
COCADA CON LOTE 25029 Y FV 19-07-25	PAN DE MAIZ CON LOTE 03052025 FV : 23-05-2025

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

	
MUESTRA DE PAN DE MAIZ PARA VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE – NIVEL EDUCATIVO PRIMARIA	MUESTRA DE PAN DE MAIZ PARA VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE –NIVEL EDUCATIVO SECUNDARIA
	
MUESTRA DE PAN DE MAIZ PARA VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE – NIVEL EDUCATIVO SECUNDARIA	MUESTRA DEL DULCE COCADA PARA VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE –DE LOS DOS NIVELES EDUCATIVOS

30490

Educación Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	12-05-2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	07:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Politecnico Sede E					Hora de Terminación:	10:00 am
Dirección:	Calle 64 # 10-40 Barrio Real de Minas						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:00 am - 10:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	194		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200 X; 201 a 400 2; 401 a 600 3; 601 a 800 4; 801 a 1200 5		
Nombre de quien atiende la visita	Stella Diaz Parra				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Clara Hernandez
Cargo:	Lider Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo			Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se evidencia que el espacio es adecuado para el almacenamiento temporal.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Se evidencia Pisos y Paredes en buen estado	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia en un cuarto aparte alejado del complemento.	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Se evidencia ubicado en un pasillo debidamente rotulado.	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 evidencia en canastillas limpias y en buen estado.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Se evidencia area de almacenamiento limpia cumpliendo con las condiciones higienicó Sanitarias.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Avena Frakaleche FV 13 jul 2025 Pan Maiz FV 23/05/2025 Dulce leche con Coco FV JUL 19-2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

30491

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	Ultimo seguimiento a CAE Abril 30 de 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
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 Freskaleche 200mL Lote L214/7 FV 13 JUL 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	Pan Maiz 60g 40g Lote 03052025 FV 23/05/2025
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	Panelita de leche con Coco (Colada) 15g. Lote L25089 FV: 19 JUL 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).	NA	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se realiza entrega del menu 16 sin novedad.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con el gramaje establecido, Ver anexo de gramaje.
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
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.	NO	Durante la visita no se eviden-cio personal transportador.
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	NO	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	NO	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	NO	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	NO	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NO	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	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	

30492

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:	12-05-2025	Hora Inicio:	09:00 am	Hora Finalización:	10:00 am	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. Politecnico Sede E			Operador:	OT Nutripae 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1	MUESTRA 2	MUESTRA 3	Peso esperada* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
		Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)			Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)	Peso (g) / Volumen (cc)		
Lácteo	Avena fresa leche	210.0	214.0	208.3	200	C	208.0	211.3	214.0	200	C										
Derivado de cereal	Pan Maiz	46.1	41.7	46.1	40	C	65.3	61.8	61.7	60	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Panelita leche con Coco (cocada)	19.2	18.0	15.1	15	C	17.2	15.9	16.3	15	C										
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE		0					0														

OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

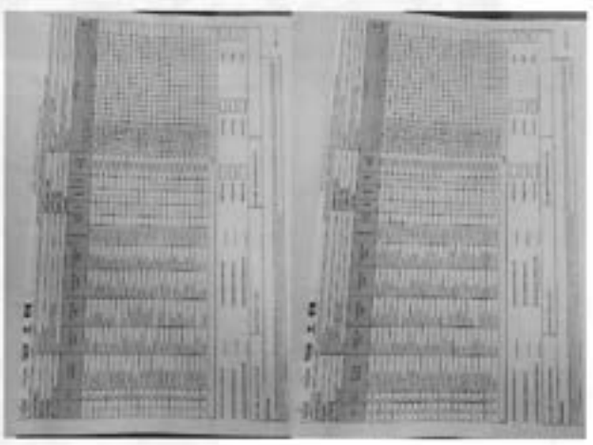
TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Stella Diaz Parra	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo tecnico SEB-PAE
Firma:	Stella Diaz Parra	Firma:	Clara Hernandez
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

30493

SUPERVISION 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>Suministro del complemento.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- Insumos de aseo</td><td>Verificación documental: Planillas</td></tr>
</table>

30494

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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Puerta

30495

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT. NUTRIPAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	12-05-25
Grupo:	1	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	1:15 Pm
Institución Educativa/Sede	CAFE MADRID					Hora de Terminación:	3:15 pm
Dirección:	Cra 8D Nº 35 AN - 45						
Horario de Entrega en Sede Educativa	1 Pm - 3 Pm - 6:30 am - 8:30 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	am - 997 Pm - 703 Total 1.200		No. De manipuladoras en el sitio:	4	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Jasmin Gualdron M				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Sarza Velandia Pabón
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		✓	Espacio exclusivo de almacenamiento		✓	

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI ✓ / NO ✓	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	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.	cumple con lo mencionado en el item 1.1.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	cumple con lo mencionado en el item 1.2.	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	cumple con lo mencionado en el item 1.3.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	compartido con los estudiantes	NC
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	se evidencia suficiente 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 evidencia en un area aparte.	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.	se evidencia cumplimiento del item 1.7.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

30496

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educacion 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).	1	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	N/A	el dia de hoy el menu NO lleva 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.	N/A	NO hubo reposiciones.

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS					
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

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

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
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	No se observo personal transportador
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentrz aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	no se observo vehiculo
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	no se observo vehiculo
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	no se observo vehiculo
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	no se observo vehiculo
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	no se observo vehiculo
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	no se observo vehiculo
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	no se observo vehiculo.

30497

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:	12-05-25	Hora Inicio:	7:75 pm	Hora Finalización:	8:15 pm	Grupo:	7
Institución Educativa	CAFE MADRID			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	76	MENÚ ENTREGADO Nº:	76	¿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 con leche UHT						209	210	211	200	C	211	210	209	200	C					
Derivado de cereal	Pan de maiz						66	65	65	60g	C	91	92	91	80g	C					
Fruta																					
Dulce y/o postre	Panelita con leche con coco						21	20	20	15g	C	20	20	21	15g	C					
CUMPLE											3					3					
NO CUMPLE											0					0					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento del menu aprobado por el componente Nutricional

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

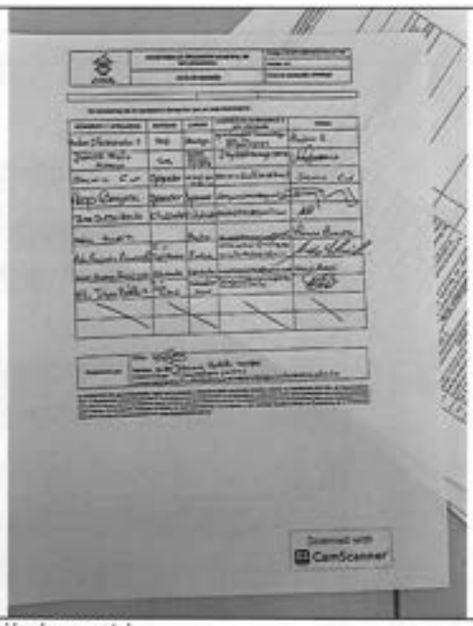
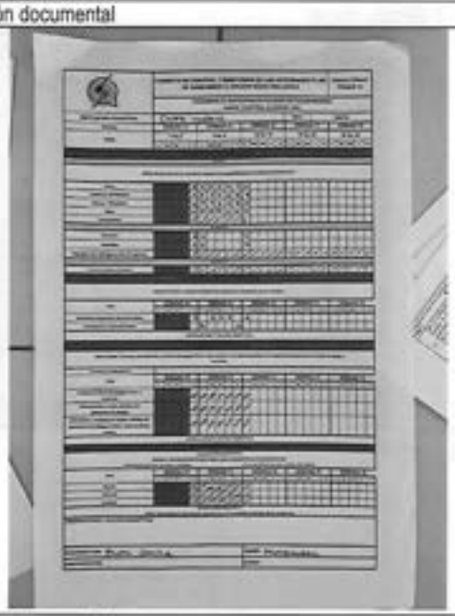
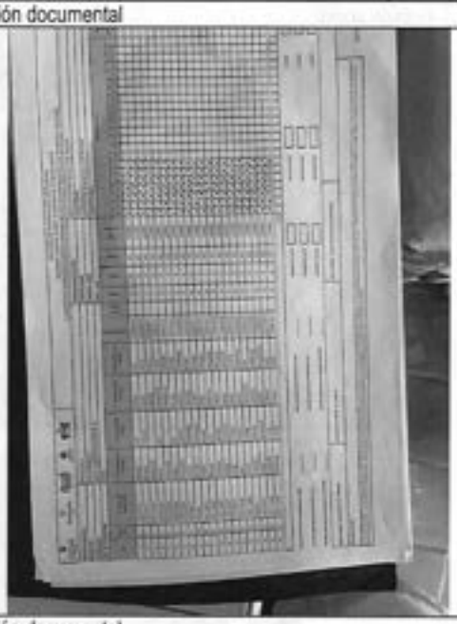
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %.

Atendida por:	JAZMIN Gualdrón M	Realizada por:	SARA VELANDIA PABÓN
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Profesional Apoyo Tecnico
Firma:	JAZMIN G. M	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

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

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación de gramaje</td>
<td>Lotes y fechas de vencimiento</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Lote y fecha de vencimiento</td>
<td>Lote y fecha de vencimiento</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

	
Verificación documental	Verificación documental
	
Verificación documental	Verificación documental

SUPERVISION 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 insumos e implementos de aseo	Área de insumos e implementos de aseo
	
Área lavado de manos	Ubicación del hipoclorito e instrucciones de uso

30501

Educación | Aprender | PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT NUTRI PAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	12/05/25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:00 am.
Institución Educativa/Sede	Club Unión Sede E					Hora de Terminación:	1:15 pm
Dirección:	Carrera 5A # 45n-23 Barrio Cafe Madrid.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am a 1:00 pm.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	339.		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	JENIS HERNANDEZ MARTINEZ		
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO	
	NO	X							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	58		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE TOTAL	94,8%	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	4
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		X 4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	comedor ubicado lejos de focos de insalubridad	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	techos evitan acumulación de suciedad	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. *Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y* drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes en buen estado Sifones en regular estado.	NC
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se cuenta con tanque agua pero no provee al comedor escolar no se cuenta con recipiente	NC
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	cumple con el espacio mínimo	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.	Mallas antinsecto en mal estado. Puerta con presencia de oxido	NC
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño exclusivo para los manipuladoras	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lamparas protegidas	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area alejada de los alimentos.	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Fecha lavado de tanque: 07/01/2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	No se utiliza hielo
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	La IE esta ubicada en la zona urbana.
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencio formatos al dia
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Se evidencio formatos diligenciados
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Malla anti insecto en area de cocina en mal estado
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	16
PORCENTAJE	94.1%		
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Fecha ultima reunion CAE: 30/04/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100%		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pechuga: FV 16/Mar/2026 lote: 25077
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	

30503

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACION 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	Bitacora organizada

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con un cupo de 339 titulares de derecho, con modalidad almuerzo para los grupos etarios preescolar y primaria.

Existe tanque aereo en la IE. pero no proveen agua al comedor escolar, por lo tanto se necesita de un tanque para almacenamiento temporal por. si se presenta corte de agua.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	David Hernandez M.	NOMBRE	Nidia Johanna Santos
IDENTIFICACIÓN	79513986	IDENTIFICACIÓN	1-098610304
CARGO	Apoyo tecnico SOB	CARGO	manipuladora
FIRMA		FIRMA	Nidia Santa
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

30504

SUPERVISION 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

FECHA: (dd-mm-aaaa)	12	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: E

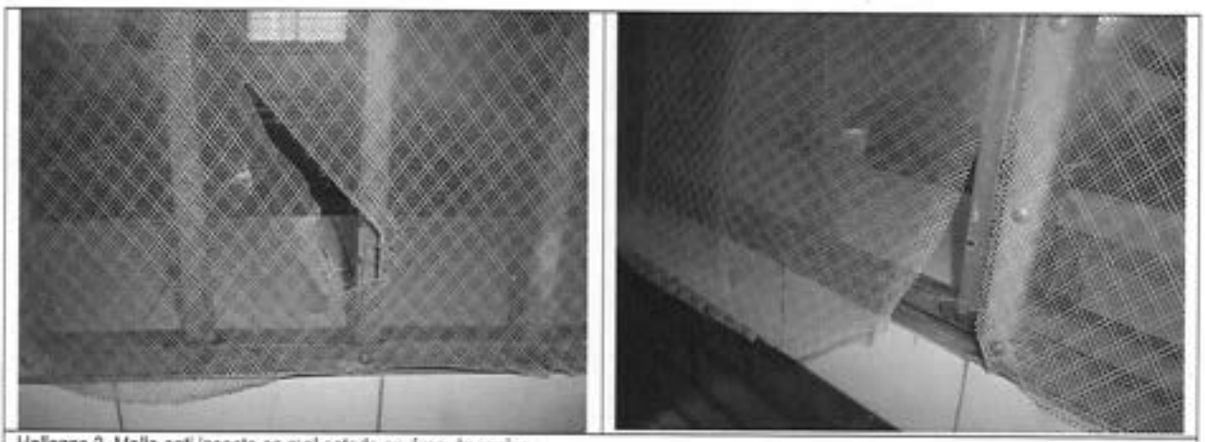
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Arroz al perejil grupo etario preescolar
	
Verificación de gramaje Pechuga en salsa de piña grupo etario primaria	Verificación de gramaje Yuca frita grupo etario primaria

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

	
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



Hallazgo 3. Malla anti insecto en mal estado en área de cocina

30507

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: 002 2025

Operador:	U.T. Nutripae 25	No. Contrato:	276			Fecha Visita:	12-05-25
Grupo:	1	Area Urbana:	x	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Nacional de comercio Sede B					Hora de Terminación:	9:00 a.m.
Dirección:	Cra 13 # 42-46 Centro						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:00 a.m. — 8:30 a.m.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	57	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Esmeralda Celis	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramírez				
Cargo:	Manipuladora.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	42	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	41	PORCENTAJE TOTAL	97.6	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente				

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se evidencia buen espacio	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Se evidencia cuarto alejado	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.		C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Se comparte con p. aseo.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia alejado -	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.		C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	Se evidencia orden y limpieza 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	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Se evidencian rotulados y dentro de su vida útil.
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO					
PUNTAJE ESPERADO	13	PUNTAJE OBTENIDO	13	PORCENTAJE	100%

V. GESTION SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS.	1	Se evidencia publicado
5.2	Se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.3	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	0	no se evidencia copia en el momento de la visita
5.4	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	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	B Ven 30 jun 2025 L 114/10
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos.	1	lote 03052025 F. Vto: 23/05/2025
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 (Aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Ven 19 jul 25 L25029
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	Se cumple con la entrega del complemento industrializado, en empaque primario. (excepto fruta).	1	
6.6	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de la Entidad Territorial.	1	Se evidencian productos.
6.7	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con registro diligenciado.	1	

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

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	Se evidencia publicado
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 en gramaje

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

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

30509

Educación

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

Fecha de Verificación:	12-05-25	Hora Inicio:	7:00am	Hora Finalización:		Grupo:	1
Institución Educativa	I.E Nacional de Comercio S.B	Operador:	U.T. Nutrive 25			No. de Cocinas:	236

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena UHT	224.9	210.0	216.0	200	C															
Derivado de cereal	Pan de maiz	48.1	46.1	45.9	40	C															
Fruta	Paquete cascada	16.7	17.8	17.5	15	C															
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3																			
NO CUMPLE		0																			

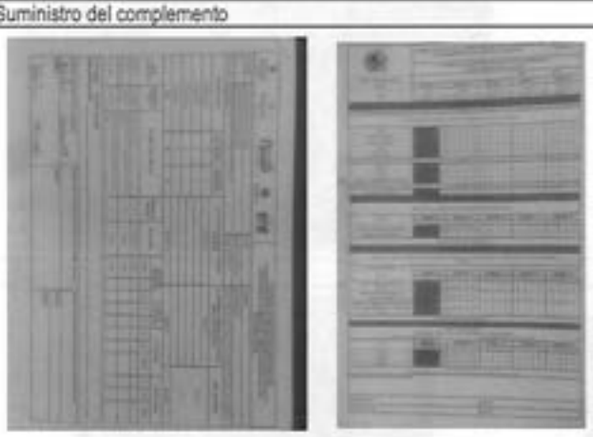
OBSERVACIONES GENERALES: Se sugiere Cumplimiento en gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendida por:	Esmeralda Celis	Realizada por:	Hoy Andres Serrato Ramirez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo tec. SNS.
Firma:	Esmeralda Celis	Firma:	
Atendida por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

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

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

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
HALLAZGO NO SE EVIDENCIA ACTA DE COMOTE DE CAE, NI CONFORMACION.	

30512

Educación Alcaldía de Bucaramanga 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:	O+ NOTAPOE25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	8/05/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	6:30am.
Institución Educativa/Sede	Tecnico Politecnico SedeC					Hora de Terminación:	8:40am.
Dirección:	Carrera 5 oec # 30-61 Barrio Santander						
Horario de Entrega en Sede Educativa	6:30 a 7:30am, 12:30 a 1:30pm.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	118 Mañana 59 Tarde 68	No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200 X; 201 a 400 2; 401 a 600 3; 601 a 800 4; 801 a 1200 5			
Nombre de quien atiende la visita	Ruth Cerzo			Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JENNY HERNANDEZ MANTILLA		
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	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	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

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.	Comple con el espacio requerido	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Espacio que no impide entrada de polvo. y humedad.	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, paredes y pisos 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.	Baño compartido con 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.	Area. definida	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.	Area exclusiva para deposito de residuos	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Leche saborizada FV: 27/07/25 Mantecada: FV: 27/07/2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

30513

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. 07/05/2025.
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 dia de hoy no se 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	se cuenta con el concepto de verificado.
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Menu #17 con intercambio de manzana por mango aprobado por la SEB
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	Hoy cumplimiento de gramajes

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	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	

30514

Educación Aprender | FMC

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

Fecha de Verificación:	13/05/25	Hora Inicio:	6:30 am	Hora Finalización:	8:40 am.	Grupo:	1
Institución Educativa:	Técnico Politécnico Sede C			Operador:	UT NUTRIPOLES	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche saborizada a Arequipe	217.2	203.8	217.1	200	C	216.7	217.1	206.8	200	C										
Derivado de cereal	Montecada	46.2	47	42.5	40	C	68.5	70	65.3	60	C										
Fruta	Mango	273.5	238.2	290.5	220	C	301.3	318.8	274.5	220	C										
Dulce y/o postre	—																				
CUMPLE						C			C												
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje establecido

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Ruth Stella Coro Orozco	Realizado por:	DIEGO FERNANDEZ MARTINEZ
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Técnico SEB
Firma:	Ruth Stella Coro Orozco.	Firma:	
Atendido por:	Jasen Andri Lyrco	Realizado por:	
Cargo:	Apoyo Supervisio	Cargo:	
Firma:		Firma:	

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

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

30516

SUPERVISION 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

30517

Educación | Más niños aprendan | 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:	13-05-25
Grupo:	7	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	1:30 pm
Institución Educativa/Sede	I.E. ORIENTE MARIA FLOREZ SEDE A					Hora de Terminación:	3:30 pm
Dirección:	KM 2 NO. 50-46 Barrio Albania						
Horario de Entrega en Sede Educativa	Jornada mañana 7:00am-9:00 Jornada Tarde 1:00pm-3:00pm						
No. De beneficiarios alendidos / No. de cupos asignados a la IE:	am 478 pm 283 total 761	No. De manipuladoras en el sitio:	3	No. Manipuladores por complementos			
				1 a 200	1	601 a 800	4
				201 a 400	2	801 a 1200	5
				401 a 600	3		
Nombre de quien aliende la visita	Luz Marina Pinto		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Sandra Yolanda Pabón			
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		/	Espacio exclusivo de almacenamiento		✓	

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complemenios alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	cumple con el espacio minimo requerido	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	cumple con el item 1.2	C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	cumple con lo mencionado en el item 1.3.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	(compartido con los docentes)	Nc
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	se evidencia suficiente 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 evidencia en un area aparte.	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 cumplienio a la normatividad vigente.	se evidencia cumplimiento en el item 1.7.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

30518

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

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	N/P	El menu del dia de hoy no lleva dulce o postre
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.	N/A	No se realizo reposicion
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

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

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	No se evidencio personal transportador
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	No se evidencio vehiculo
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.O	No se evidencio
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	No se evidencio
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	No se evidencio
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	No se evidencio
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	No se evidencio
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	No se evidencio

30519

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:	13-05-25	Hora Inicio:	7:30 pm	Hora Finalización:	3:30 PM	Grupo:	1
Institución Educativa	IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE A			Operador:	UT. NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	kitchen scale	PRECISIÓN (g)	SF 400

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche liquida entera saborizada	206	217	210	200	C	217	208	210	200	C										
Derivado de cereal	Mantecada	43	44	45	40	C	75	74	75	60	C										
Fruta	mango	244	243	245	220	C	255	254	253	220	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

OBSERVACIONES GENERALES: se evidencia cumplimiento del intercambio aprobado manzana por mango, se evidencia cumplimiento del menu entregado el dia de hoy.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	700 %

Atendido por:	Luz marina pinto	Realizada por:	Sirley Velandia Pabon
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo tecnico
Firma:	Luz marina pinto	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		firma:	

30520

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

	
Verificación de gramaje	Lote y fecha de vencimiento
	
Verificación de gramaje	Verificación de gramaje

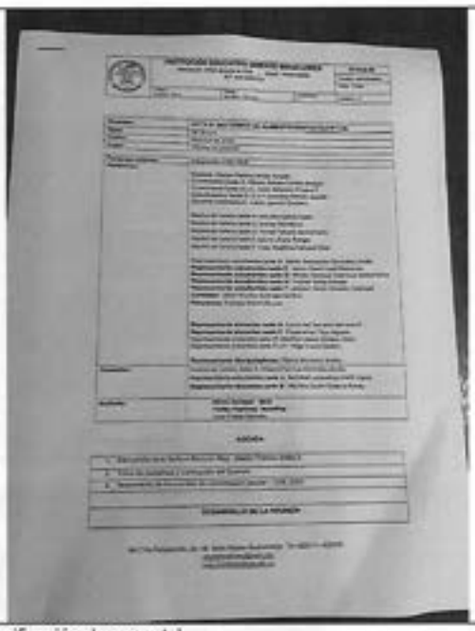
30521

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

	
Personal manipulador	Personal manipulador
	
Suministro del complemento	Suministro del complemento

30522

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

<table>
<tr>
<td>  </td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental</td>
<td>Verificación documental</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Gestión social</td>
<td>Gestión social</td>
</tr>
</table>

30523

SUPERVISION 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 insumos e implementos de aseo	Área implementos de aseo
	
Área de recolección de residuos	

30524

Educación / Alimentos para Aprender / PAE	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 001-2025
		CÓDIGO: 001-001-2025
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	VIGENTE DESDE: 01-2025

ENTIDAD TERRITORIAL:	ALCALDIA DE BUCARAMANGA					
Fecha de la visita:	1 3 0 5 2 0 2 5		Sede educativa / Institucion educativa:	INSTITUCION EDUCATIVA LAS AMERICAS NIVEL 2		
Operador del programa:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE25			Numero de contrato:	276	
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo	No de servicios:	276	
			X			

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA, ARROZ AL PEREJIL, YUCA FRITA, ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO, JUGO DE FRESA CON LECHE.					
Intercambios	Alimento:	N/A				
	Motivo del intercambio y/o arrastre	N/A	Fecha:	N/A	Autorizado por:	N/A

CRITERIOS DE EVALUACIÓN: 1 (CUMPLE), 0 (NO CUMPLE), N/A (NO APLICA)

RESULTADOS DE VISITA								NUMERO DE MANIPULADORAS		
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	32	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente	De 1 a 75	1	No. Manipuladora encontradas en las institucion
								De 76 a 150	2	
								De 151 a 300	3	3
RANGOS DE CALIFICACION	<59,9% Deficiente	60-79,9% Regular	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente				De 301 a 500	4	
								De 501 a 750	6	
								De 751 a 1000	8	
								De 1001 a 1200	10	
								De 1201 a 1500	12	

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1	La materia prima encontrada cumple con el catidad correspondiente al calculo realizado apartir de la minuta aprobada
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	El total de la materia prima coincide con la remision encontrada en la institucion educativa
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1	
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	El menu se encuentra estandarizado para la entrega de los niveles de escolaridad atendidos en la institucion (prescolar y primaria)
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	Se evidencia la ultima guia de preparacion entregada por la entidad
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1	Se evidencia la toma de muestra y contramuestras del menu #15
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	0	Sin intercambios solicitados
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
13	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	
16	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación.	1	El menu fue emplatado de manera correcta y esteticamente aceptables

Educación | Alimentos para aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	13/05/2025	Hora Inicio:	7:20 a. m.	Hora Finalización:	12:40 p. m.	Operador:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE25	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	INSTITUCION EDUCATIVA LAS AMERICAS NIVEL 2					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Silvio Samper Osorio				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	TRITÓN				PRECISIÓN (g):	0,1			
No. MENÚ PROGRAMADO	16	No. MENÚ ENTREGADO	16	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	X NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	X SI / NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne , pollo, huevo)	PECHUGA EN SALSA DE PIÑA	47,2	44,3	45,1	42	C	50,6	54,4	52,5	47	C										
Leguminosas																					
Cereales	ARROZ AL PEREJIL	78,4	73,4	62,8	60	C	103,2	111,6	102,1	100	C										
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	YUCA FRITA	48,1	55,9	57,9	46	C	60,5	70,5	58,4	58	C										
Ensalada o verdura caliente	ENSALADA DE LECHUGA, ZANAHORIA Y PEPINO	56,8	51,2	55,8	50	C	67,9	72,9	76,2	65	C										
Bebida	JUGO DE FRESA CON LECHE	218,8 CC	201,5 CC	210 CC	200 CC	C	201,2 CC	212,5 CC	216,8 CC	200CC	C										
Leche y productos lácteos	INCLUIDA EN LA BEBIDA																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		5					5														
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencian gramajes elevados al momento de servido sin embargo se atendieron la totalidad de beneficiarios

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Sandra Salamanca	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Silvio Samper Osorio
CARGO:	Manupuladora De Alimentos	CARGO:	Nutricionista Dietista
FIRMA:		FIRMA:	

30526

Educación Alimentación Aprender	UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR	VERSIÓN: 001-2025
	FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO	CÓDIGO: UAEA-001-2025
		VIGENTE DESDE: 01-2025

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita:	13-05-2025	Sede educativa / Institución:	CAMPOHERMOSO SEDE A.			Numero de contrato:	296.
Operador del programa:	NUTRIPACIFIC						
Tipo de Complemento:	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo: X	No de servicios:	232.		

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú:	CERDO EN BISTEC - LENTEJAS GUISADAS - ARROZ CON ZANAHORIA. - CALDITOS DE PAPA CRIOLLA - ENSALADA. JUGO GUAYABA ENCERTE				
Intercambios	Alimento:				
	Motivo del intercambio s/o		Fecha:		Autorizado por:

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

RESULTADOS DE VISITA						NÚMERO DE MANIPULADORAS	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	32	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	32	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXCELENTE
						De 1 a 75	1
						De 76 a 150	2
						De 151 a 300	3
RANGOS DE CALIFICACION		<59,9% Deficiente	60-79,9% Regular	80-96,9% Bueno	97-100% Excelente	De 301 a 600	4
						De 601 a 750	6
						De 751 a 1200	8
						De 1201 a 1500	11
						De 1201 a 1500	15

No. Manipuladoras encontradas en las instalaciones
3.

Requerimientos alimentario y nutricional

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú.	1.	SÍ - CANTIDADES REQUERIDAS VERIFICADAS
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el calculo realizado	1	SE VERIFICAN CANTIDADES.
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar son verificados en su totalidad por el equipo de supervicion.	1	SÍ
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adaptada por la entidad territorial.	1.	SÍ - NO SE ENCUENTRA NINGUN HALLAZGO.
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1.	SÍ
6	Se evidencia cumplimiento del grameje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	SE VERIFICA GRAMAJE DE 3 GRUPOS - PRIMARIA-SECUNDARIA & MEDIA.
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1.	
8	Se cuenta con las guias de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guias de preparación de alimentos.	1	SE CUMPLE GUIA DE PREPARACION
10	Se realiza la toma de muestras y contramuestras del menu programado	1.	MUESTRAS DE PROTEINA ENSALADA Y JUGO.
11	En caso de presentarse intercambios y/o arrastres, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A.	
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1.	USO SEGUN GUIA DE PREPARACIONES
13	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido.	1	
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios.	1	CONSUMO A LIBRE DEMANDA POR LOS BENEFICIARIOS
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada.	1	SÍ

30529

Educación | Alimentos para Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	13-05-2025	Hora Inicio:	8:00	Hora Finalización:	1:45.	Operador:	NUTRIPAE 25.	Grupo:	1.	No. de Contrato:	276.
Institución Educativa:	CAMPO HERMOSO SEDE A.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	LAURA I. CASTELLANOS M.				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	17	No. MENÚ ENTREGADO	17.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	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)	CERDO EN BISTEC						46	48	50	45.	C	55	51	54	50	C	60	62	66	60.	C
Leguminosas	LENTEJAS GUISADAS						50	55	52	45	C	80	78	91	75	C	125	120	140	120	C
Cereales	ARROZ CON ZANAHORIA						90	80	85	85	C	101	105	100	100	C	125	122	130	120.	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	CASQUITOS PAPA CRIOLLA.						44	50	45	41	C	53	52	60	50	C	61	66	63.	60.	C
Ensalada o verdura caliente	ENSALADA EN HOJAS.						65	68	70	65	C	72	71	70.	70	C	99	93	91	90.	C
Bebida	JUGO GUANABANA						205	202	210	200	C	200	205	220	200	C	212	215	201	200.	C
Leche y productos lácteos	LECHE:																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		C					CUMPLE					CUMPLE					CUMPLE.				
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Claudia M. Saavedra G.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	LAURA ISABEL CASTELLANOS MARQUEZ
CARGO:	Manipuladora	CARGO:	NUTRICIONISTA.
FIRMA:		FIRMA:	

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

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Ruta de atención</td>
<td>Horario publicado</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>EAN publicada</td>
<td>Condiciones de almacenamiento</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

	
Menú 17 servido	Entrega del complemento - Almuerzo
	
Verificación de gramaje	

30530

Educación | Bucaramanga | PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR — VERSIÓN: 06-2021

FORMATO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO — VIGENTE DESDE: 01-2021

ENTIDAD TERRITORIAL: ALCALDIA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita: 13-05-25 — Sede educativa / Institución educativa: San Francisco de Asis

Cobertura del programa: III Nutripae 25 — Número de cupos: 276

Tipo de Complemento: Almuerzo: V — No. de raciones: 236

Información de las raciones entregadas

Descripción del menú: Cerdo en bistec, lentejas guisadas, arroz con zanahoria, cazuelas de papa criolla, ensalada en rodajas, jugo de guayaba con leche

Observaciones: Menú del día anterior: NA — Fecha: NA — Autorizado por: NA

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

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
32	31	96,8%	Bueno

RANGOS DE CALIFICACIÓN	<55,9% Deficiente	60-79,9% Regular	80-90,9% Bueno	91-100% Excelente

NÚMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 200	3
De 201 a 500	4
De 501 a 750	5
De 751 a 1000	6
De 1001 a 1250	10
De 1251 a 1500	12

No. Manipuladoras encontradas en la Institución: 3 manipuladoras para 236 beneficiarios.

Recomendaciones alimentarias y nutricionales

	Cumplimiento de la norma técnica	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al calculo de las minutas aprobadas, multiplicadas poy el numero de beneficiarios y tipo de menu	1	
2	La remision coincide con la totalidad de materias primas evidenciada segun el calculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron liberados en su totalidad	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menus y minuta patrón adaptada por la entidad territorial	1	
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones segun el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje segun el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menus	1	
8	Se cuenta con las guias de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menu se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guias de preparacion de alimentos	1	
10	El menú entregado segun el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado	1	
11	En caso de presentarse intercambios, estos se realizan de acuerdo, a la frecuencia y cuentan con documento soporte de aprobación	NA	
12	Son implementados los sazonadores (Tomillo,Paprika,Oregano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
13	Los alimentos preparados cumplen con las caracteristicas organolepticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido	1	
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios	1	
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menus, cuentan con su respectiva receta estandarizada	1	
16	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentacion	1	
17	Se cuenta con utensilios de estandarizacion tanto para porción servida como para preparación del menu	1	

Página 1 de 2

Powered by CamScanner

30531

Educación | Alimentos para aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	13-05-2025	Hora Inicio:	8:30 AM	Hora Finalización:	1 PM.	Operador:	U.T. Nutripae 23	Grupo:	1	No. de Contrato:	276
Institución Educativa:	San Francisco de Asís.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Martha Edith Rodriguez Sarmiento				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	17	No. MENÚ ENTREGADO	17.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	NO X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO N/A	¿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)	Cerdo en bistec						53	60	67	45	C	57	78	55	50	C	73	74	70	60	C
Leguminosas	Lentejas guisadas						61	60	80	45	C	90	91	80	75	C	131	121	122	120	C
Cereales	Arroz con zanahoria						110	111	100	85	C	110	120	110	100	C	120	121	150	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Croquetas de papa Cebolla						62	60	53	41	C	67	60	70	50	C	80	82	68	60	C
Ensalada o verdura cabeza	Ensalada en rodajas						67	68	70.	65	C.	108	100	85	70	C.	92	92	93	90	C.
Bebida	Jugo de guayaba con leche						293	302	279	200	C	278	230	240	200	C	250	260	270	200	C
Leche y productos lácteos	incluido en bebida						—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO: COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Cumplimiento del gramaje

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Jen polo murcia P.	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Edith Rodriguez Sarmiento
CARGO:	Supervisor	CARGO:	N.T. Equipo Tecnico de Supervisión
FIRMA:		FIRMA:	

Powered by CamScanner

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

	
REMISIÓN	GUIA DE DESCARGUE –KARDEX
	
MANIPULADORAS DE ALIMENTOS	LECHE CON LOTE 04122410 CON FECHA DE VENCIMIENTO 031225

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

	
ALMACENAMIENTO EN EL REFRIGERADOR	PREPARACIÓN DEL ARROZ (PLASTICO)
	
PREPARACIÓN DE LA CARNE	PREPARACIÓN DEL JUGO.

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

	
PAPA PREPARADA	MENÚ DEL DIA
	
MUESTRA DEL JUGO PARA VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE	AGUA DISPONIBLE EN EL COMEDOR

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

	
DISTRIBUCIÓN DEL COMPLEMENTO –ALMUERZO	DISTRIBUCIÓN DEL COMPLEMENTO –ALMUERZO

30536

Educación Alimentación para Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT nutriPAE		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	13/05/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00pm
Institución Educativa/Sede	I.E Politécnico SEDE A					Hora de Terminación:	4:00pm
Dirección:	Calle de los estudiantes						
Horario de Entrega en Sede Educativa	2:00 pm - 5:00pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	223		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	Nicol andrea				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Leyniker Ortiz Garcia	
Cargo:	manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en		Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X		

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación: AO.
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	37	PORCENTAJE TOTAL	97,3%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente			

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.		C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	No cumple los espacio son abierto y permite el ingreso de polvo	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.		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.	No es exclusivo es de profesores.	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.	Tiene espacio exclusivo pero no marcado.	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Leche entera con arequipe L=2518 V=270925.
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	Mantequilla Lote: 07052025 FV=27/05/2025

30537

V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	28 de 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	Cumple Rotulado 5109 2005.
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	Cumple Rotulado 5109 2005.
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).	NC	No cumple.
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 fresca
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	
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	Lacteo, cereal, fruta
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%.

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

30538

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:	13/03/25	Hora Inicio:	1:00 PM	Hora Finalización:	4:00 PM	Grupo:	1
Institución Educativa:	Politecnico Sede A.			Operador:	UT nutrapae 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche arequipe						217	208	212	200	C										
Derivado de cereal	Mantecada						73	74	74	60	C										
Fruta	Mango.						199	198	216	200	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE											3										
NO CUMPLE											0										

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Nykoll Acuña	Realizada por:	Layniker Ortiz Garcia
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Ing de alimentos
Firma:	Nykoll Acuña	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

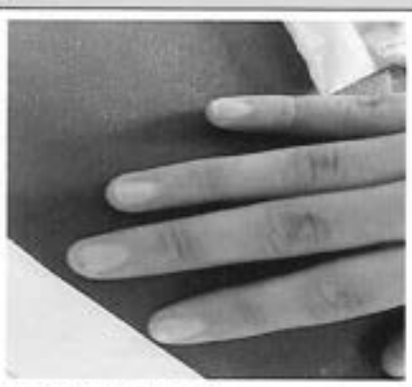
30539

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

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

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. NO TIENE ACTUALIZADO EL CERTIFICADO DE FUMIGACION DEL AREA DE PREPARACION.	

30541

Educación | Alimentación para Aprender | PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	Nutrapoe 25			No. Contrato:	276	Fecha Visita:	13-05-25
Grupo:	1	Área Urbana:	✓	Área Rural:		Hora Inicio:	10:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Club Unión sede D					Hora de Terminación:	1:30 p.m.
Dirección:	Calle 20a # 16a - 113 Las Olas parte baja						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 - 13:00						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	113	Modalidad		Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	✓		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Lic Marina Nuñez -			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Heyy Andrés Sánchez Ramírez.		
Cargo:	Líder alimentación.						

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	60	PORCENTAJE TOTAL	98.36	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	Se evidencia alejado	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.		C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencian paredes limpias y de fácil limpieza	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.		C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se evidencia espacio necesario para garantizar la conservación	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.	No se evidencia puerta en cocina, ni protección en ventana lo que permite posible entrada plagas	NC
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.		C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

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

30542

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 7-2025.
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	Se evidencia protocolo de hielo
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	N.A.	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
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	Se evidencian registros diarios
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	Se evidencian libres de plagas
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjecs y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Se evidencia mejora en malla, pero aun permite posible entrada de roedores por ventana y parte posterior (inferior) puertas
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	94.73 %
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Se evidencia conformacion y seguimiento COE
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	Carne de res. (cadera) Lote 180505 Vence 04/06/2025
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	

30543

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	N.O	En el momento de la visita no se observa personal de transporte.
11.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	N.O	
11.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos".	N.O	
11,4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	N.O	
11.5	El vehículo cuenta con certificado de fumigación vigente. Registrar fecha de ultima fumigación realizada.	N.O	
11.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración y/o congelación.	N.O	
11.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	N.O	
11.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	N.O	
11.9	El vehículo transportador cuenta con botiquín de primeros auxilios y extintor con carga vigente y buen estado.	N.O	

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	1	
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	1	Se evidencia remisión de entrega.
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	2	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se evidencia hallazgo; en el momento de la visita se verifica que estan realizando mejoras con malla para evitar ingreso de plagas, mas y sin embargo hace falta corregir ya que el area de recibo no cuenta con puerta levadiza lo que permite posible entrada de plagas

Se socializa el acta y se da por terminada la visita

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Andrés Sanchez R.	NOMBRE	MARIAH FORERO
IDENTIFICACIÓN	1.098.769.216	IDENTIFICACIÓN	63490-276 BOY
CARGO	Apoyo Tec. Sup.	CARGO	MANIPULADORA
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Luz Yamile Yañez
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	63324840
CARGO		CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Luz Yamile Yañez

30544

SUPERVISION 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 CLUB UNION

FECHA: (dd-mm-aaaa)	13	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: D

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

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

	
Gestión social	Horario publicado

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Mesones.

30546

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	13-05-2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Campo Hermoso Sede C					Hora de Terminación:	2:00 Pm
Dirección:	Calle Principal #1-01 Barrio Jose Antonio Galan						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am - 1:30 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	239	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Flor Sanabria		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	58	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE TOTAL	94.8%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente				

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Se evidencia techos sin Formacion de hongos.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencia paredes en ceramica area cocina buen estado y drenajes Funcionando.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se evidencia tanque exclusivo para el comedor escolar, El ultimo lavado fue en enero 15 de 2025.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.		C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Dispone de Instalacion sanitarias acceso exclusivo.	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia area de insumos ubicado en el baño, en un recipiente con tapa	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.	Se evidencia en un pasillo, debidamente rotulado.	C

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Tanque Uso exclusivo del restaurante escolar, Fecha ultima lavado de Tanque: Enero 15 de 2025
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia Certificado de Calidad de Agua AMB, Ultimo Registro en Marzo.
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	Se utiliza para las bebidas pulpa de fruta.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia recipientes debidamente rotulado, Con bolsa.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	Se evidencia registro debidamente diligenciado.
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	Se evidencia registro de descomide actualizado.
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	Durante la visita no Se evidencia presencia de heces de animales.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	17
PORCENTAJE	100 %		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Reunion Seguimiento al CAE se realizo el 07 de Mayo de 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100 %		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
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	Pollo (Pechuga) FV 20 MAR 2026 Macpollo lote LB00225099 Carne de Res FV 04-06-2025 Butcher shop SAS lote 1250505
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencian en condiciones adecuada de calidad (papa - platano)
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	Se evidencia en buena condiciones de calidad, unas se encuentra almacenadas en T. ambiente y otra Refrigeracion

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Supervision a la I.E. Campohermoso Sede C Con una cobertura 239 beneficiarios Se entrega sin novedad el menu 17 Cumpliendo con el gramaje establecido, Se socializa los hallazgo evidenciados y se dá cierre al acta.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

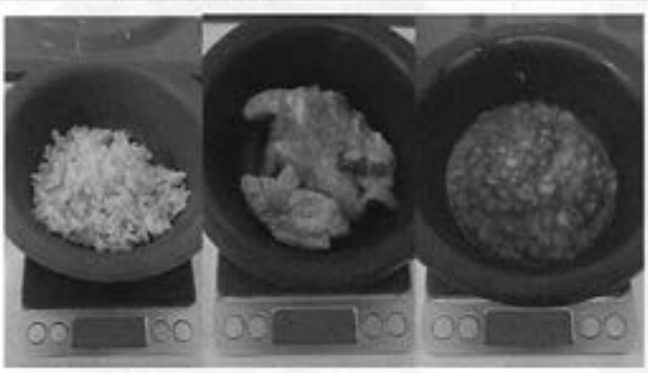
SE LE COMUNICA A SUPERVISORA EN LA VISITA QUE LAS JARRAS SE PARTIERON LA SEMANA PASADA POR USO EN LA PARTE DEL MANGO

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara liliana Hernandez	NOMBRE	Flor Sanabria
IDENTIFICACIÓN	1095918641	IDENTIFICACIÓN	1006424550
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Flor Sanabria
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

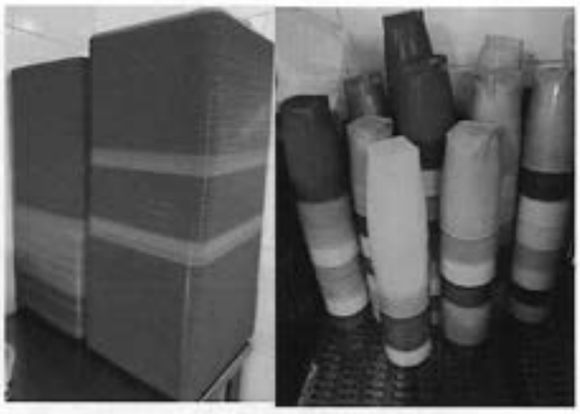
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: IE CAMPO HERMOSO

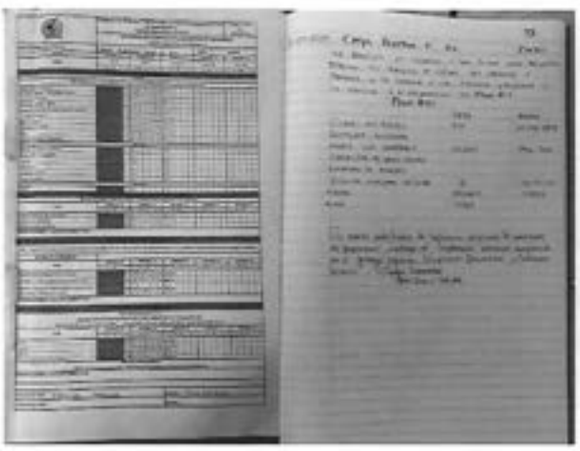
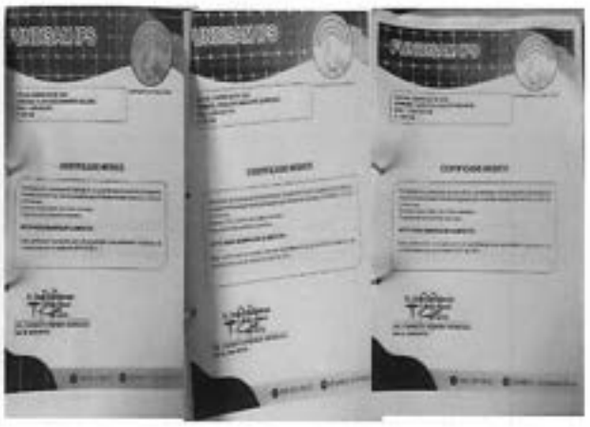
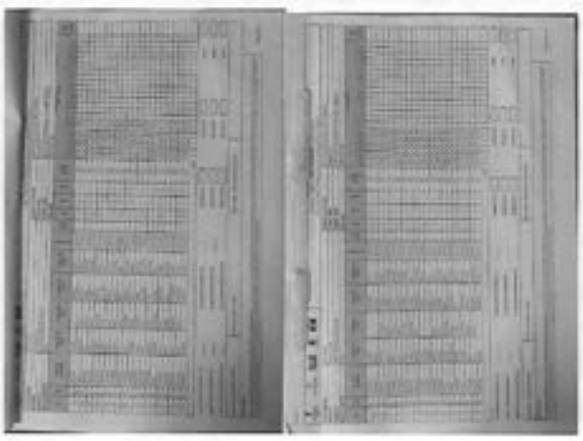
FECHA: (dd-mm-aaaa)	13	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: C

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu: Preescolar - Primaria
	
Cumplimiento del menu: Cereal,Proteico y Leguminosa	Verificacion de gramaje Ensalada, Tuberculoy Bebida

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

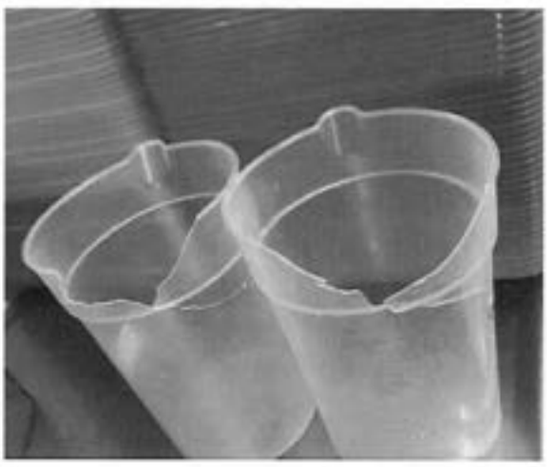
	
Suministro del complemento Almuerzo	Área de Menaje
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento

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

	
Verificacion documental : Control PSB- Bitacora	Verificación documental: Certificados de manipulación de alimentos
	
Verificación documental: Planillas	Verificación documental: Cerf. Tanque y Plagas
	
Salud Ocupacional: Extintor- Botiquín	Ficha técnica PAE

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

	
Puertas	Zona de Baño

HALLAZGOS	
	
Hallazgo 1. Se evidencia equipo de refrigerador 1, no cumple con la temperatura requerida, toma de T°13°.1C	**Hallazgos 2**. Se evidencia 2 jarras plásticas en mal estado (Partida).
Hallazgo 3. Falta termómetro dentro de los productos del botiquin.	

30553

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT NUTRIPAE 25			No. Contrato:	276 del 2024		Fecha Visita:	14-MAYO-2025	
Grupo:	GRUPO 1	Area Urbana:	X	Area Rural:			Hora Inicio:	8:15 am	
Institución Educativa/Sede	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE B.						Hora de Terminación:	11:00 am	
Dirección:	CALLE 47 Nº 10 CC-68 BARRIO CAMPO HERMOSO.								
Horario de Entrega en Sede Educativa	HORARIO 9:00 am - 9:45 am								
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	47.			No. De manipuladoras en el sitio:	1.		No. Manipuladores por complementos		
							1 a 200	1	601 a 800	4
							201 a 400	2	801 a 1200	5
							401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	FELIPE FIGUERES SEPULVEDA				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		JANNETH TRUJILLO ARCINIEGA		
Cargo:	MANIPULADOR								
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en			Pasillo			Espacio exclusivo de almacenamiento		X	

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	—	Concepto Emitido	—	Calificación	—	
	NO	—							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	34	PORCENTAJE TOTAL	87,17%	CALIFICACIÓN O CUALITATIVA	BUENO		
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

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 SE REALIZA EN UN APOA DEL SALON MULTIPLE DE LA INSTITUCION	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 SE EVIDENCIA BUENAS CONDICIONES	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 - PAREDES - TECHO DEL AREA DESTINADA PARA EL ALMACENAMIENTO SE EVIDENCIA 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 COMPARTIDAS CON LOS ESTUDIANTES	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	ILUMINACION Y VENTILACION ADECUADA	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 ALMACENADOS EN CANASTILLAS	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumpliento 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 APOA UBICADA EN EL SALON MULTIPLE DE LA I.E
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	APOA DESTINADA PARA UBICACION DE LOS COMPLEMENTOS INDUSTRIALIZADOS SE EVIDENCIA EN BUENAS CONDICIONES
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	- AVENA UHT LOTE: 214/7 FV: 13 JULIO/2025 - PANELA COMPRIMIDO (CHOCOLATE Y BANANO) LOTE: AG8007 FV: 27/01/2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	—

30554

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 - CANAL ATENCION AL CIUDADANO
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1.	SE EVIDENCIA COPIA CONFORMACION CAE FECHA: 3 MARZO/2026
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	PUBLICACIÓN (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	- ALQUNA UHT MARCA FRESKALECHE LOTE L21617 VENCE: 13 JUL 2026
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	- PONQUE CUMPLIMIENTO (CHOCOLATE y BANANO) LOTE: A48009 FV: 27/01/2026
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	NO APLICA, EL MENÚ DEL DIA HOY NO SE SUMINISTRA POSTRE/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 MANZANA PARA EL NIVEL EDUCATIVO PREESCOLAR
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1.	—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 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).	0	SE SUMINISTRA MENU # 18 SE EVIDENCIA INTERCAMBIO FRUTA MANDARINA POR MANZANA NO SE EVIDENCIA CON LA AUTORIZACION
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	FISICA POR PARTE DE 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	MENU # 18: ALQUNA UHT - CHOCOBANANO MANZANA
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 NIVEL EDUCATIVO PREESCOLAR

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75%

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.	N.O	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"	N.O	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.	N.O	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.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA
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	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.	N.O	NO OBSERVADO EN VISITA

30555

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:	14-MAYO-2024	Hora Inicio:	8:15 am	Hora Finalización:	11:00 am	Grupo:	Grupo 1
Institución Educativa	I.E. CAMPO HERMOSO SEDE B.			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276 del 2024

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	AVENA UHT.	211,2	209,5	207,9	200.	C															
Derivado de cereal	CHOCOBANANO	45,1	49,9	46,6	40.	C															
Fruta	MANZANA	130,2	126,5	142,7	120.	C															
Dulce y/o postre	—	—	—	—	—	—															
CUMPLE		3																			
NO CUMPLE		0																			

OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA CUMPLIMIENTO GRAMAJE COMPONENTES NIVEL EDUCATIVO PREESCOLAR. SE REALIZO INTERCAMBIO APROBADO POR LA ETC DE AVENA POR MANZANA

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Juan felipe fuentes Sapuelaka	Realizado por:	JANNETH TRUJILLO MUCHMAN
Cargo:	manipulador	Cargo:	APOYO TECNICO SUPERVISOR PAE
Firma:	Felipe Fuentes	Firma:	
Atendido por:		Realizado por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

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

<table>
<tr>
<td> 
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Condiciones de calidad de productos entregados.</td>
<td>Personal manipulador.</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Suministro del complemento</td>
<td>Condiciones de saneamiento. - Insumo de aseo</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental. – Registro de planillas – Diligenciamiento Bitácora</td>
<td>Horario publicado.</td>
</tr>
</table>

30557

SUPERVISION 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 Hoja de vida del manipulador de Alimentos JUAN FELIPE FUENTES SEPULVEDA
Hallazgo 2. No se evidencia documentación del manipulador de Alimentos JUAN FELIPE FUENTES SEPULVEDA
 
Hallazgo 3. No se evidencia ficha técnica del jabón líquido antibacterial PQP Profesional
Hallazgo 4. No se evidencia remisión de aseo mes de mayo 2025
Hallazgo 5. Se evidencia intercambio fruta mandarina por manzana, No se cuenta con a la autorización en físico por parte de la ETC

30558

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	14-05-2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Oriente Miraflores Sede E					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Calle 21 #46-66 Barrio Buenavista						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am - 12:30 am						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	87	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Maria Cruz		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez			
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	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	58	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE TOTAL	98.2%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular	De 80 a 96,9% Bueno	De 97 a 100% Excelente				

TOTAL DE MANIPULADORAS

De 1 a 75 complementos	Resolución 335 de 2021	1	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	2
De 76 a 150 complementos		X		
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.	Se evidencia techos sin formacion de hongos.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencia paredes en ceramica en buen estado, Drenajes Funcionando.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se evidencia tanque lavado a Cargo del operador.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.		C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencian mallaantisecto en buen estado.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.	Se evidencia espacio fuera del comedor escolar en un Posillo debidamente rotulado.	C

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se evidencia tanque ultimo lavado a cargo del operador. Enero 21 de 2025.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia certificado de Calidad AMB hasta el Mes de Abril
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	Se evidencia que para bebida se realiza con pulpa de Fruta.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LÍQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia recipientes debidamente rotulados, con tapa y bolsa.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
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	Se evidencia registro diario de descomide.
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Se evidencian registros de Control de plagas debidamente diligenciado
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	17
PORCENTAJE	100 %		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Reunion de Seguimiento realizada el 29-04-2025.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100 %		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne Roja lote 1250505 FV 04/06/2025 Butcher Shop SAS.
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencia en buenas condiciones de calidad.
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencian en buenas condiciones de calidad en refrigeracion.

30560

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Supervision a la IE. Oriente de Miraflores Sede E con una cobertura de 87 beneficiarios, Se entrega sin novedad el menu 18 con un intercambio de tajadas de Maduro por Monedas de Platano debidamente aprobado, cumpliendo con el gramaje establecido. Se destaca la organizacion y Presentacion personal de las manipuladoras, Se Socializa el acta y Se da Cierre.

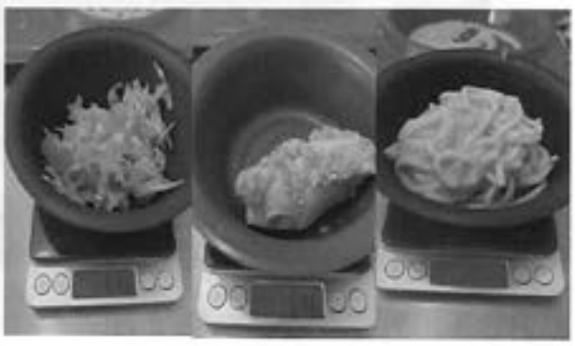
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Maria Clarencia Cruz C.
IDENTIFICACIÓN	1095918641	IDENTIFICACIÓN	63 506 484 B/9
CARGO	Apoyo Tecnico SEB- PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: IE ORIENTE MIRAFLORES

FECHA: (dd-mm-aaaa)	14	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: E

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu: Preescolar
	
Cumplimiento del menu: Primaria	Verificacion de gramaje componente :Ensalada, Proteico y Cereal

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

	
Área de menaje	Área de almacenamiento
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento
	
Área de almacenamiento	Equipo de refrigeración

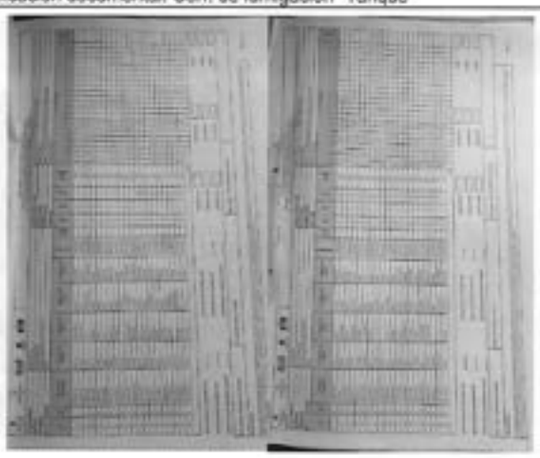
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025



Verificación documental: Cerf. de fumigación- Tanque



Verificación documental: Kardex



Verificación documental: Planillas



Salud ocupacional: Extintor - Botiquín



Gestión Social: Ficha técnica PAE



Horario publicado

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



Puerta

HALLAZGOS

Hallazgos 1. Se evidencias 2 jarras plásticas en mal estado (partidas el mango).

30565

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:	Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	15-05-25
Grupo:	J	Area Urbana:	✓	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 p.m.
Institución Educativa/Sede:	I.E Campo Hermoso Sede D					Hora de Terminación:	4:00 p.m.
Dirección:	Kilometro 2 Vda Chimita Casa 1100 Rincon de Pat.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	J-M 7:00 - 8:10 am J-T 1:00 - 2:30pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	J-M → 130 J-T → 140. 270 total	No. De manipuladoras en el sitio:	J	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	Alicia Solano.		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hery Andres Sánchez Ramírez			
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	✓			

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

El corredor 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	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 industrializado cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se evidencia buen espacio en cuarto alegado.	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, tierra, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Se evidencian pisos en buen estado y de fácil limpieza	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo e compartidos con los estudiantes		C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Se evidencia lugar pra disposición.	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.	J	Se evidencia almacenamiento temporal 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.	J	
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.	J	Se evidencian alimentos en buen estado y vida útil
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	J	

30566

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	Se evidencia copia del acta
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	Ven 23 jun 2025 L124
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	Lote 03/05/25 vence 23/05/25
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 optimo, correspondo al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Se evidencia en buen estado.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

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

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

30567

Educación Bucaramanga Aprendes

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

Fecha de Verificación:	15-05-25	Hora Inicio:	1:00 p.m	Hora Finalización:	1:00 p.m.	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E Comp Hermoso Sede D			Operador:	Nutripoe 21	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	leche uat (UHT)	218.4	221.2	210.8	200	C	207.2	210.9	215.8	200	C										
Derivado de cereal	Roscon con Arequipe	47.1	48.3	44.2	40	C	62.4	68.3	64.1	60	C										
Fruta	Durazno	190.4	193.6	191.3	129	C	140.2	160.3	155.4	129	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE		0					0														

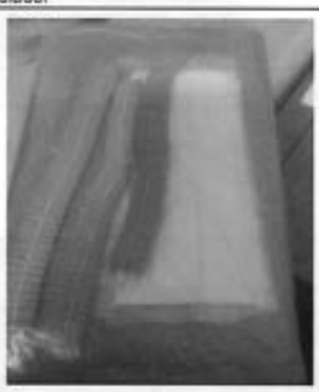
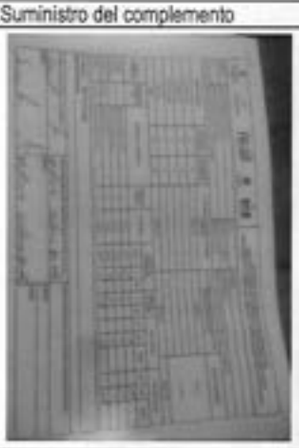
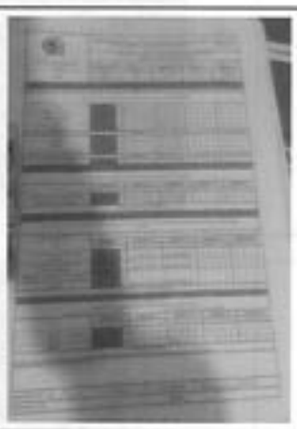
OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencio cumplimiento en gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Alicia Solano Rueda	Realizada por:	Hen Andrés Sánchez Ramírez.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo te C.SP
Firma:	Alicia Solano Rueda.	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

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

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

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.

30570

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:	OTNOTAL PAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	15/05/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	7:000m.
Institución Educativa/Sede	Oriente Miro Flores sede D					Hora de Terminación:	9:400m
Dirección:	Calle A # 57-27 Barrio Buena Vista						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:30 a 930am — 230 a 330 pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	139 Mañana 67 Tarde 72		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: X; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Jessica Flores		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JENY HERNANDEZ MALTINEZ			
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		Espacio exclusivo de almacenamiento	X			

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI: ; NO: X	Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO.
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	48	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	48	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

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.	comple con el espacio mínimo	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Area protegida 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 techos en material de dificil 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.	Baño compartido con los estudiantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Iluminación y ventilación suficiente	C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area definida.	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.	Area exclusiva y protegida.	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

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 reunión CAE 29/04/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS 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 de hoy no contempla dulce.
6.4	La fruta entregada esta en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	cuentan con concepto de verificación aprobado por equipo PAE
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE 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 # 19.
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Cumple con los gramajes

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
8.1	El personal transportador presenta los documentos reglamentarios del vehículo (Licencia de conducción vigente, Seguro Obligatorio de Accidentes de Tránsito (SOAT), Ficha Técnica del vehículo); Modelo 2016 en adelante.	1	conductor Alexander Patiño Ayudante Jolion Acosta Soat-FV: 01/08/2025
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	Placas GOU 461
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 22/04/25.
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	1	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	1	
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documentación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	1	
8.8	El conductor y el auxiliar de cada vehículo cuenta con la dotación que cumple con las especificaciones contempladas en la Resolución 2674 de 2013.	1	Dotación completa

30572

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:	15/05/25	Hora Inicio:	7:00am	Hora Finalización:	9:40 am	Grupo:	1
Institución Educativa:	Oriente Mira Flores sede D			Operador:	OT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Entera UHT						215	209.2	214.7	200	C										
Derivado de cereal	Ros con Arequipe						68	71	72	60	C										
Fruta	Durazno						166.5	161.1	170	129.4	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE											C										
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje establecido

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendida por:	Jessica Paola Florez Villamizar	Realizado por:	Jesus Hernandez Martinez
Cargo:	Manipuladora.	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB
Firma:	Jessica Paola Florez	Firma:	
Atendido por:		Realizado por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

30573

SUPERVISION 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. Jessica Flórez</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Suministro del complemento.</td><td>Condiciones de saneamiento.</td></tr>
<tr><td>  </td><td>  </td></tr>
<tr><td>Verificación documental.</td><td>Seguridad y Salud en el trabajo</td></tr>
</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

	
Puertas.	Realizando visita técnica
	
Vehículo transportador pacas GQV461	
	
Condiciones de transporte de materias primas	Personal transportador y Auxiliar

30675

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25			No. Contrato:	276	Fecha Visita:	15-05-2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Club Onion Sede C					Hora de Terminación:	2:00pm
Dirección:	Calle 53 N° 26-50 los Colorados.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am - 1:00 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	411	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	Disney Esteban			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	57	PORCENTAJE TOTAL	98.2	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	4
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.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Se evidencia techos sin formacion de hongos	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes construidos en ceramica. Pisos buen estado y drenaje funcionando	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se evidencia tanque, comedor escolar con tapa, certificado del lavado: Enero 7 de 2023.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se evidencia espacio minimo requerido en cajones en la parte superior.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia malla insecto en bren estado.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño de Uso Exclusivo	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia en cuarto de Baño alejado del complemento.	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.		C

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

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se evidencia tanque con tapa uso exclusivo del restaurante escolar. Certificado lavado: Enero 07 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	Certificado de Calidad Agua AMB hasta el mes de Abril.
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	NA	Se realiza bebida con pulpa de fruta.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia recipientes con tapa y bolsa debidamente rotulados.
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	Se evidencia toma de registro del 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 evidencia presencia de heces de animales.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Se evidencia registro diligenciado del Programa Control de Plagas.
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	17
PORCENTAJE	100 %		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Reunion de Seguimiento CAE - 30 de abril de 2025.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100 %		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de Res lote 1250505 Bulchor Fv. 04-06-2025 Sop S.A.S
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencian en buenas condiciones de calidad.
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencian en buenas condiciones una parte refrigerado, otra temperatura ambiente.

30577

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

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

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Supervision a la IE Club Union Sede C con una cobertura de 4/11 beneficiarios. Se entrega sin novedad el menú 19 Cumpliendo con el gramaje establecido. Se Socializa el hallazgo evidenciado y se da Cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

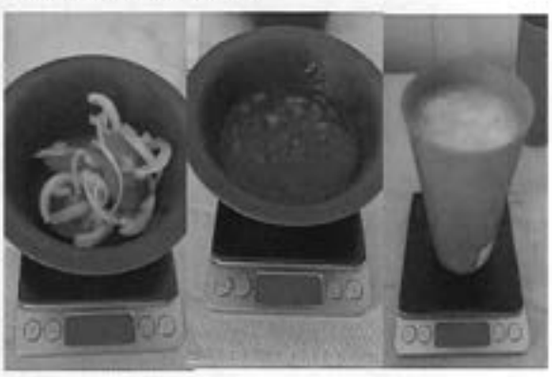
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	DRISNEY LUCIA E
IDENTIFICACIÓN	1095918641	IDENTIFICACIÓN	1100809022 R/PTO
CARGO	Apoyo tecnico SEB-PAE	CARGO	LIDER MANIPULADORA
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	DRISNEY LUCIA E
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

30578

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: IE CLUB UNION

FECHA: (dd-mm-aaaa)	15	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: C

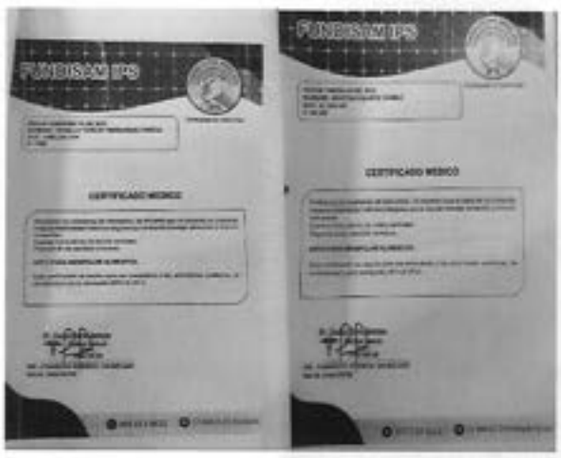
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Comedor
	
Cumplimiento del menu: Preescolar	Cumplimiento del menu: Primaria
	
Verificacion de gramaje: Proteico, Cereal y Deriv. Cereal.	Verificacion de gramaje Ensalada, Leguminosas y bebida.

30579

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

	
Suministro del complemento Almuerzo	Área de Menaje
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento

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

	
Verificacion documental : Control PSB- Cert. Tanque	Verificación documental: Certificados de manipulación de alimentos
	
Verificación documental: Certificados de manipulación de alimentos	Verificación documental: Kardex
	
Verificación documental: Bitácora	Salud Ocupacional: Extintor- Botiquín

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

	
Paredes	Ventanas
	
Puertas	Zona de Baño

HALLAZGOS

Hallazgos 1. Se evidencia olla para fritos con hollín.

30532

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

Fecha	16 Mayo 2025	Operador	1	UT NUTRIPAE 25			
No. Contrato	276	Modalidad	PS	X	Hora Inicio	9:00 A.M	
			I		Hora Final	11:00 A.M	
No. Ruta	7	Placa Vehículo	GQU581		Modelo vehículo	2021	
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado: X	Nombre Conductor	Carlos Rodriguez		Vehículo Aprobado	SI: X	
	Furgón Congelado:					NO:	
	Furgón Carga Seca:						
Nombre Supervisor PAE	Mabel Rocio Olarte						
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	29	PORCETAJE OBTENIDO	100 %	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	EXC

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

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

No.	Puntos de entrega (Instituciones Educativas)	Cantidad de Cupos Asignados	Cantidad de Complementos Entregados	Hora programada de entrega	Hora de entrega en I.E
1	IE Tecn. Salesiano Eloy "A"	211	211	9:10	9:20
2	IE. Las Américas 2	189	189	9:45	9:48
3	IE Las Américas 1	235	235	10:15	10:13
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	Personal transportador cuenta con dotación comp.
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.	1	Se verifica el uso de elementos de protección de personal.
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 verifica documentación requerida 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	Transporte de alimentos en optimas condiciones. evita contaminación y otros.
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 de Empresa de Mantenimiento JOSE AIRE 4 marzo -25-
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	

30583

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

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.		1	Extintor con vigencia de carga hasta enero 2026.	
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).		1	Botiquín completo	
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realizo acompañamiento a Ruta N° 7 de Operador 1 UT NUTRIPAE 25, Se realizó entrega de productos RPS en optimas condiciones de transporte, higiene, y cumpliendo con las especificaciones requeridas. Se socializó con el conductor Carlos Rodriguez y Auxiliar Esneider Barajas, En IE Los Américas 1 y 2 no hay clase. por lo que se entregan los alimentos para arrastre del día Lunes 19 de mayo. Cumpliendo asi con horarios de Ruta.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

No hay observaciones

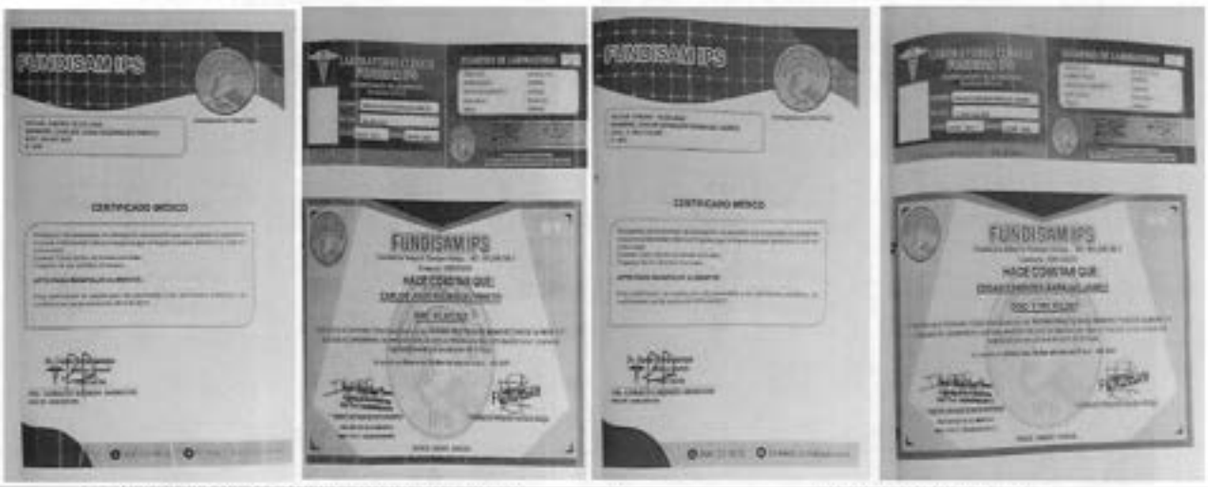
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Nidia Rocio Olarte.	NOMBRE	Carlos Julio Rodriguez
IDENTIFICACIÓN	37721114	IDENTIFICACIÓN	80431822
CARGO	Apoyo Tecnico PAE-SED	CARGO	conductor
PROFESIÓN	Tecnica Pro. Aseg.	PROFESIÓN	conductor
FIRMA	Nidia Rocio Olarte	FIRMA	

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

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

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

DOCUMENTOS CONDUCTOR Y AUXILIAR



TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA



LAS AMÉRICAS NIVEL 1



LAS AMÉRICAS NIVEL 2



30585

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 NUTRI PAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	19/05/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	7:00am
Institución Educativa/Sede	Francisco de Paula Santander					Hora de Terminación:	9:30am
Dirección:	sede C calle 31 # 13 occ-05 Barrio Don Bosco						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:00 am a 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	82		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200 X 2; 201 a 400 2; 401 a 600 3; 601 a 800 4; 801 a 1200 5		
Nombre de quien atiende la visita	Floripes Joimes		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Jesus Hernandez Martinez			
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	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
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

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumple con el espacio minimo	C
1.2	El lugar destinado para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad industrializada, impide la entrada de polvo, lluvia, humedad, suciedades u otros contaminantes así como el ingreso de plagas y animales domésticos.	Espacio que no protege entrada de polvo, humedad y 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, techos, paredes en material absorbente 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.	Baño compartido con estudiantes.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.	Iluminado 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.	Area definida	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.	Area protegida y adecuada esta demarcada.	C

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

II. CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Avena FV: 08/08/25 Bonde coco: 02/06/25 Dol ce de leche 05/09/25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

30536

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 CAE 29/04/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	NA	El menu del dia de hoy 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	cuentan con concepto de Bromatologia.
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 # 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 comple con gramajes

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	

3c582

Educación Alianza Aprender | PAE

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

Fecha de Verificación:	19/05/25	Hora Inicio:	7:000m	Hora Finalización:	9:30 om.	Grupo:	1
Institución Educativa	Francisco de Paula Sede C.			Operador:	OT NUTRIPOE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Avena UHT	212.9	202.2	218.8	200	C	209.2	212.7	212.2	200	C										
Derivado de cereal	Ponque coco	49.5	48.5	48.1	40	C	66.8	61.5	69.8	60	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Pollito de leche	19.5	17.9	17.9	15	C	18.4	19.1	17.2	15	C										
CUMPLE						C			C												
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Los productos cumplen con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Florpes Jaimes	Realizado por:	DENIS HERNANDEZ MARTINEZ
Cargo:	manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SSB
Firma:	Florpes Jaimes	Firma:	
Atendido por:		Realizado por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

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



Condiciones de calidad de productos entregados.



Personal manipulador. Floripes Jaimes



Suministro del complemento.



Condiciones de saneamiento.



Verificación documental.



Seguridad y Salud en el trabajo

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica

30590

Educación | PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT. Nutripe 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	19-05-25
Grupo:	1	Area Urbana:	/	Area Rural:		Hora Inicio:	7:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Murippo Sede B					Hora de Terminación:	10:00 a.m.
Dirección:	Cll 17 N # 10-38 Kennedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa	J.M 7:00 - 9:00 am J.T. 1:00 - 3:00pm						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	Jm 554 1054		No. De manipuladoras en el sitio:	4	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Ivone Daniela Luna M.		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		Hery Andrés Sánchez Ramirez.		
Cargo:	Líder Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		✓	Espacio exclusivo de almacenamiento			

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	39	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	39	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	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 FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Se evidencia cumplimiento en aspecto	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		N.C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.		C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarios para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Compartida con profesores.	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo	Se evidencia area alejada y definida	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente		C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

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

Powered by CamScanner

30591

V. GESTIÓN SOCIAL			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS, así mismo, se cuenta con la publicación de ruta de atención a Solicitudes, Quejas, Reclamos y Sugerencias correspondientes a la información de Operador.	1	Se evidencia publicado
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de	1	
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia publicado
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	L 25196 1A Ven 08825
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	Lote 130525 F.Vto 02/06/2025
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	L25004 Ven 05 jul 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	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	
TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS			
PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

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

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

30592

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:	19-05-25	Hora Inicio:	7:000M	Hora Finalización:	10:00	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E Mutrapre Sede B			Operador:	UT Nutrapre 23	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	ESCALE	PRECISIÓN (g)	0-1

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 (UHT)						220	206.8	223.2	200	C										
Derivado de cereal	Pan Sabor COCO						65.8	65.3	67.5	60	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Dulce con leche						18.5	16.6	17.6	15	C										
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se verifico cumplimiento en gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

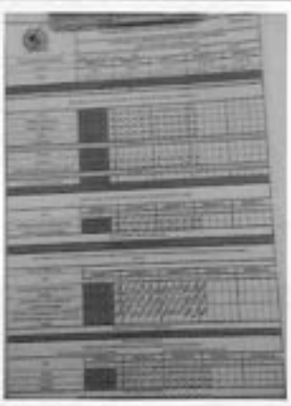
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Atendido por:	Juan Lora Mantilla.	Realizada por:	Heidy Sanchez R.
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Aux. Sup.
Firma:	Juan Luna.	Firma:	
Atendido por:		Realizada por:	
Cargo:		Cargo:	
Firma:		Firma:	

Powered by CamScanner

30593

SUPERVISION 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	Disposición de residuos
	
Verificación documental	Condiciones de saneamiento

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.

30595

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	19-05-2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Tecnologico Salesiano Eby Valenzuela Sede A					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	AV Quebrada Seca #11-85 Barrio Girardot.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:30 am a 1:00 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	211		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X		
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde			
Nombre de quien atiende la visita	Rosa Isabel Gonzalez			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Clara Hernandez		
Cargo:	Lider Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	60		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	59	PORCENTAJE TOTAL	98.3%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

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

I. INSTALACIONES 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.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Se evidencia techos sin formacion moho.	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 se encuentran en buen estado, los pisos se evidencian manchados de antiguedad, se encuentran limpios.	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Se evidencia recipiente de agua protegido con tapa.	C
1.5	El área de almacenamiento de las materias primas del comedor escolar cumple con el espacio mínimo que garantice la conservación de alimentos.	Se evidencia area amplia, descubierta en el area de cocina	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.		C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Se evidencia que las puertas que comunican al exterior no cuenta con malla anti-secto.	NC
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño de acceso personal	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia que los insumos de aseo se encuentra ubicado en el cuarto	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.	Se evidencia ubicacion en un pasillo debidamente rotulado.	C

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

30596

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	1	Se evidencia recipiente con almacenamiento de agua, Previo a una Preparacion.
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Se evidencia Certificado de AMB hasta el mes de Abril
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	
MANEJO Y DISPOSICIÓN DE RESIDUOS SÓLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	Se evidencia recipientes debidamente rotulados con tapa y bolsa.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
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	Se evidencia registro de descomide diligenciado
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	Durante la visita no se evidencia presencia heces o plagas.
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	Se evidencia que las puertos que comunican al exterior no cuenta con anjeos.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	17
PORCENTAJE	94,4 %		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Se realiza ultima reunion del CAE Marzo -06-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3
PORCENTAJE	100 %		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Carne de Res: L 1250512 fv 11-06-2025 Pollo Pechuga: LB 00125126 fv 06-may-2026
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencia en buenas condiciones de Calidad.
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencia en Temp. ambiente y refrigerado en buenas condiciones de Calidad.

30597

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza Visita tecnica de Supervision a la I.E. Tecnologico Salesiano Eby Valencia Sede A con una cobertura de 211 beneficiarios, Sin novedad en la entrega del menu 1. Se realiza intercambio debidamente aprobado del arroz con espinaca por arroz con habichuela. Se socializa el hallazgo evidenciado y se dá Cierre a la visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

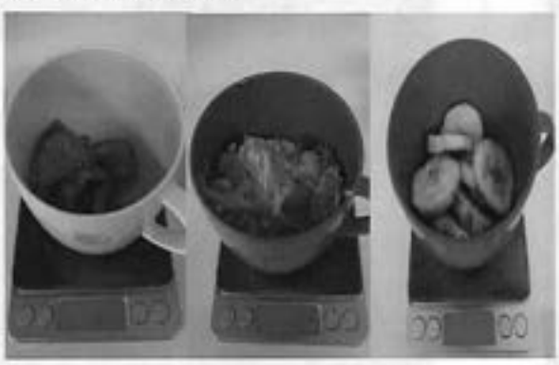
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Rosa Isabel Gonzalez
IDENTIFICACIÓN	1025918641	IDENTIFICACIÓN	37547445.
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Rosa I Gonzalez M
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Juan Andres Lopez
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1090277327
CARGO		CARGO	Apoyo Sup
FIRMA		FIRMA	

30598

SUPERVISION 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

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

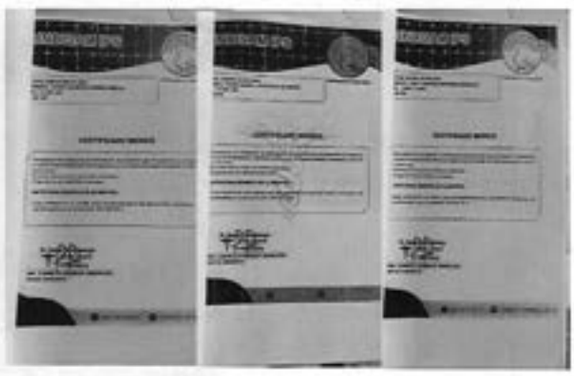
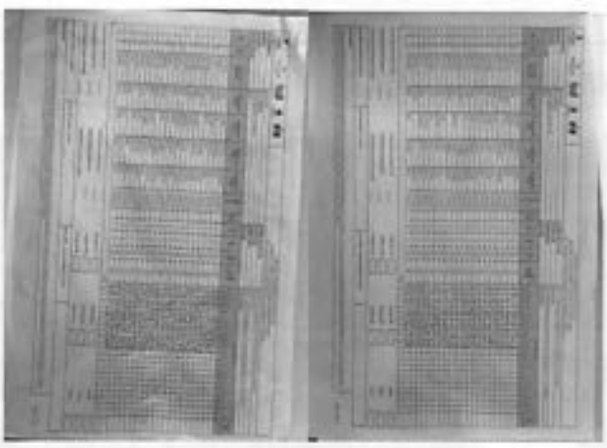
CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu: Secundaria- Media.
	
Verificacion de gramaje: Proteico, Ensaladay Tuberculo.	Verificacion de gramaje Bebida y Cereal.

30599

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

	
Suministro del complemento Almuerzo	Área de Menaje
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento
	
Área de almacenamiento	Área de almacenamiento

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

<table>
<tr>
<td>  </td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Residuos Descomide</td>
<td>Verificacion documental : Kardex- Bitácora</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental: Cerf. Plagas- Control PSB</td>
<td>Verificación documental: Cerf. Manipulación</td>
</tr>
<tr>
<td>  </td>
<td>  </td>
</tr>
<tr>
<td>Verificación documental: Planillas</td>
<td>Salud Ocupacional: Extintor- Botiquín</td>
</tr>
</table>