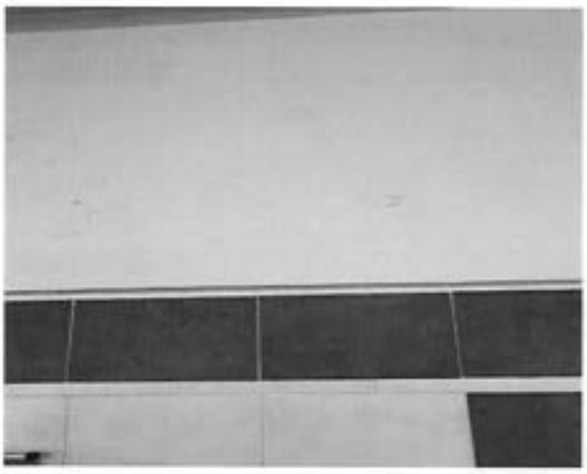
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

(17)



Paredes



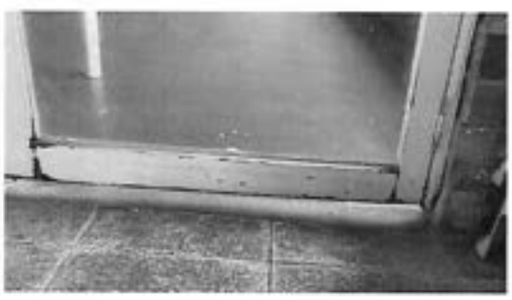
Puertas



Zona de Baño

HALLAZGOS





Hallazgo 1. Se evidencia puertas que comunican al exterior no cuenta con Angeos.

30602

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 nutripo c 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	19/05/25
Grupo:	1	Área Urbana:	x	Área Rural:		Hora Inicio:	1:30 PM
Institución Educativa/Sede	I.E Eloy Valenzuela Sede C					Hora de Terminación:	4:00 PM
Dirección:	Parque Girardot						
Horario de Entrega en Sede Educativa	Jornada tarde 3:15PM - 3:45PM						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	326/166 JT		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo			
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde	x		
Nombre de quien atiende la visita	Yory Mocios			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Leynis Elicis Ortiz Galvis		
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	59		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	49	PORCENTAJE TOTAL	83,05%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Bueno	
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente		

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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

30603

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 realizo lavado cada 6 meses
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	0	Reporte promedio mensual agua tratada esta desactualizado es de febrero.
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.	NO	No observado
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para instituciones Educativas rurales y sus sedes).	NA	NO Aplica
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	0	En el area almacenamiento puede haber ingreso de roedores por la pared y puerta
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	17	PUNTAJE OBTENIDO	14
PORCENTAJE	82.35%		
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).	0	Cuenta con lo de seguimiento mes no con la de conformación.
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	0	No se encuentra publicada la estrategia
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1
PORCENTAJE	33%		
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	
6.3	Las verduras, hortalizas y frutas usadas para la preparación y en almacenamiento se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	

30604

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE TRANSPORTE

PUNTAJE ESPERADO	NO	PUNTAJE OBTENIDO	NO	PORCENTAJE	NO.

XII. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
12.1	Existe registro actualizado de los complementos entregados (planillas).	0	Solo tiene registro hasta el 14 de mayo.
12.2	Se cuenta con formato de remisión de entrega de víveres en institución educativa, debidamente diligenciada.	0	Cuenta con el formato no esta diligenciado.
12.3	Se cuenta con bitácora y/o registro de novedades, debidamente diligenciada donde se notifique las visitas realizadas por diferentes entidades y se lleva trazabilidad de las materias primas utilizadas.	1	

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	1	PORCENTAJE	33.3%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se termina la Visita con una Verificación de hallazgos, los cuales se debe mejorar para el seguimiento a la sede educativa y sus respectivos soportes se recomienda al operador mas acompañamiento y Supervisión de la misma.

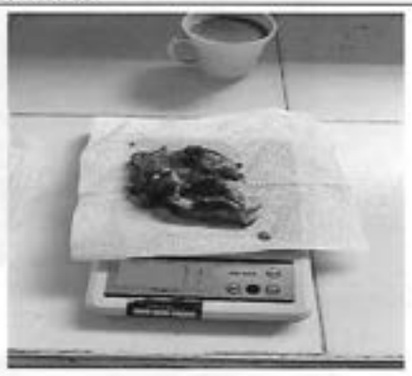
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Laynier Ortiz Garcia	NOMBRE	Yuris Ney Macias A.
IDENTIFICACIÓN	1102716619	IDENTIFICACIÓN	1.092.841.490
CARGO	Prof de apoyo tecnico	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Yuris Macias
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

1REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E ELOY VALENZUELA SEDE C

FECHA: (dd-mm-aaaa)	19	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: I.E ELOY VALENZUELA SEDE C

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.

SUPERVISION 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. ESTAN ALMACENADOS EN EL MISMO LUGAR ENCERRADO.	Hallazgo 4. RESPORTE PROMEDIO MENSUAL AGUA TRATADA ESTA DESACTUALIZADO ES DE FEBRERO.
Hallazgo 5. EN EL AREA DE ALMACENAMIENTO PUEDE HABER INGRESO DE ROEDORES POR LA PARED Y PUERTA.	Hallazgo 6. CUENTA CON EL ACTA DE SEGUIMIENTO MAS NO CON LA DE CONFORMACION.
Hallazgo 7. NO SE ENCUENTRA PUBLICADO LA ESTRATEGIA.	Hallazgo 8. NO SE EVIDENCIA EL AGUA DISPONIBLE PARA EL CONSUMO.

30608

Educación Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	U. Nutripop 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	20-05-25
Grupo:	1	Área Urbana:	/	Área Rural:		Hora Inicio:	10:00 a.m
Institución Educativa/Sede	I.E Politecnico Sede B					Hora de Terminación:	12:30 p.m
Dirección:	Cll 28 # 13-64						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 - 11:30						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	109		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	Dayana Pcuno.			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramirez		
Cargo:	Líder Manipuladora.						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI	✓	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
	NO							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	61		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	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	2
De 76 a 150 complementos		2 ✓		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

Powered by CamScanner

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	25-04-2025
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	Se evidencia bolsa y color
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 registros diarios.
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	Se evidencia compromiso de aplicar fotografías puerta), falta cuarto de residuos encontrado
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 copia de conformación y seguimiento
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	Pollo LB 00225 0-19 vence 20 Mar 2026 carne lote 12505I2 vence 11/06/2025
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	

Powered by CamScanner

30610

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	Se evidencian planillas
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 foliada

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se socializa el presente acta con el personal manipulador, en compañía del Supervisor del operador, resaltando el cumplimiento y disposición del personal manipulador

Se evidencia compromiso del operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hoy Andrés Sánchez Ramírez	NOMBRE	Dayana Acuña
IDENTIFICACIÓN	1.098.769.216	IDENTIFICACIÓN	1095955742
CARGO	Apoyo tc. SOP-	CARGO	Manipuladora
FIRMA		FIRMA	Dayana Acuña.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Jason Andres Lop.
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1090 777 32.
CARGO		CARGO	Apoyo Sop.

Powered by CamScanner

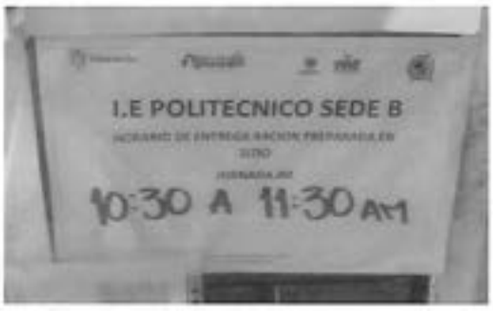
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E POLITECNICO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	05	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.

30613

Educación Alimentación Aprender | PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	26-05-2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:30 am
Institución Educativa/Sede	IE. Club Unión Sede B					Hora de Terminación:	2:00 pm
Dirección:	Cra 14 # 2-38 Barrio San Rafael.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am - 12:15 am						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	203	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	Indry Saavedra		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	59		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	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		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	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencia paredes y pisos 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 con tapa, 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.	Se evidencia almacenamiento en un cuarto dentro de baldes con tapa.	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 mallas antisecto 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.	Se evidencia que no funciona lampara del area de almacenamiento.	NC
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.		C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Se evidencia ubicado en un pasillo debidamente demarcado.	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 con tapa, Certificado del Ultimo lavado Enero 7 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 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.	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 recipiente con tapa, bolsa y debidamente rotulado.
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	
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.
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 observa presencia de plagas. o 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	Se evidencia rejillas en buen estado.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	100%
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
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	Ramon Seguimiento CAE Realizada Ultima: Marzo 29 de 2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Pollo Pechuga Lote LB00225097 FV 07 Abr 2026 Carne de Res Lote 1250512 FV 11-06-2025
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 evidencia en buenas condiciones de Calidad, almacenado en refrigerador y ambiente.

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 eviden-cia 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 planillas 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 Bitacora debida-mente diligenciado.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Supervicion a la IE. Club Union sede B con una cobertura de 203 beneficiarios, Entregando sin novedad el menu 2 Cumpliendo con el gramaje establecido, Se socaliza los hallaz go evidenciados. y se da cierre.

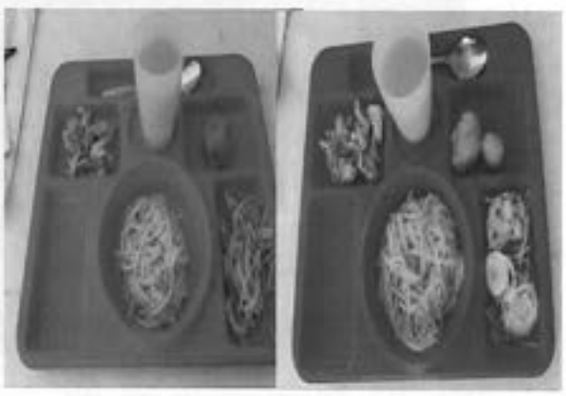
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Indri Yorlay Saavedra
IDENTIFICACIÓN	1005918641	IDENTIFICACIÓN	1098689664
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Indri Saavedra
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 CLUB UNION

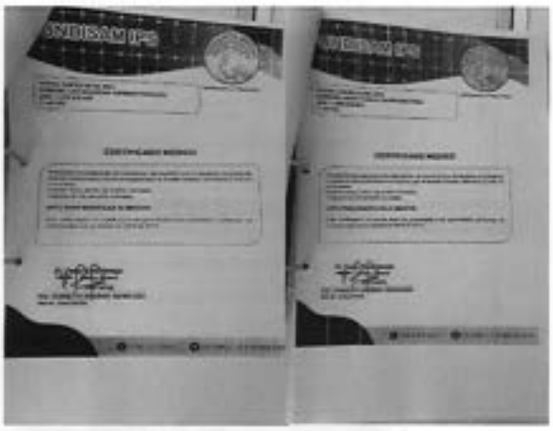
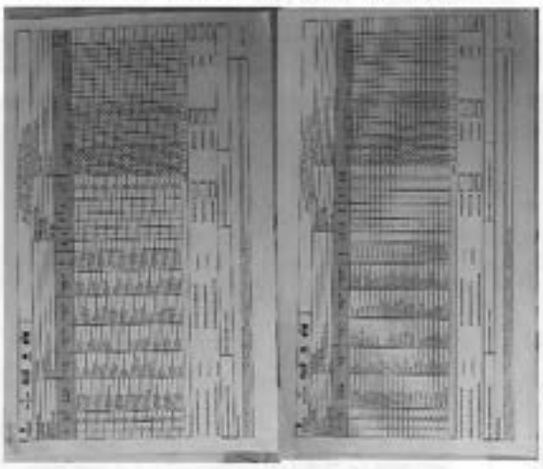
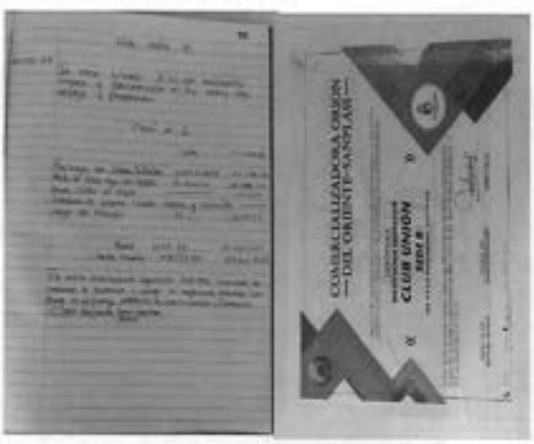
FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: B

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

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

SUPERVISION 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- Control PSB	Verificación documental: Certificados de manipulación de alimentos
	
Verificación documental: Planillas	Verificación documental: Kardex
	
Verificación documental: Bitácora- Cert. Plagas	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



Puerta.

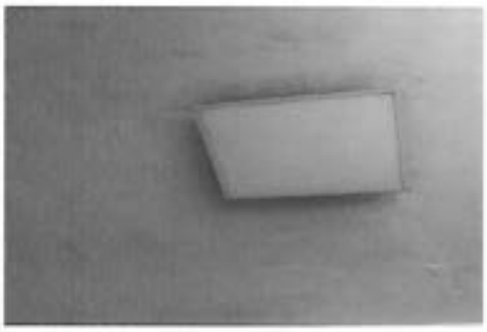
HALLAZGOS





Hallazgos 1. Se evidencia olla para fritos con hollín.

OBSERVACION DE LA INSTITUCION EDUCATIVA



Se evidencia que no funciona lampara en el área de almacenamiento.

30620

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 RUTAS PAE 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	20/05/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	7:000m
Institución Educativa/Sede	Maipore Sede C.					Hora de Terminación:	9:40am.
Dirección:	Carrera 11 # 14-95 - Barrio Kennedy						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 a 9:00am — 1:00 a 3:00 pm.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	338 Mañana 178 Tarde 160		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	Norly Taguito				Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE		DEPIS 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	47	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	46	PORCENTAJE TOTAL	97,8	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	E
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente	De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente	

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	Cumple 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.	Espacio que impide 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 y paredes en material de fácil limpieza y desinfección	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con los vigilantes	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Sí 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 protegida y 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	Leche Saborizada FV 06/08/25 Torta sabor Naranja FV: 03/06/25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

30621

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 reunión CAE 28/04/25
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	lote: L2519 41A
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: A48014
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	El menú del día de hoy no contempla dulce.
6.4	La fruta entregada 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	
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 #2 con intercambio de pera por manzana Aprobado por la SED
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 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	Placas BQU 257 Soat. FV: 14/04/26 Modelo 2022
8.2	El vehículo que presta el servicio se encuentra aprobado previamente por el equipo técnico de supervisión.	1	Placa BQU 257
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	1	
8.4	El vehículo cuenta con la certificación sanitaria expedida por la autoridad competente con Concepto Favorable. La fecha de expedición de la certificación no es superior a un año.	1	Fecha: 24/01/2025
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	1	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	NA	No aplica para los productos transportados el día de hoy.
8.7	El personal transportador y auxiliar de transporte cuenta con la documenteación de acuerdo a lo establecido en la normatividad (cédula, certificado de aprobación de curso de manipulación de alimentos, certificado de aprobación de curso en prácticas higiénicas en manipulación de alimentos).	1	Conductor Edwar Serrano Auxiliar: Santiago Acosta.
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	

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:	20/05/25	Hora Inicio:	7:00am	Hora Finalización:	9:40 am.	Grupo:	1
Institución Educativa	Maipore sede C.			Operador:	OT NOTIPAE 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

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

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Saborizada	213	212.5	218.6	200	C															
Derivado de cereal	Torta sabor Naranja.	45.1	42.7	45	.40	C															
Fruta	Manzana.	142	139.7	147.4	120	C															
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		C																			
NO CUMPLE																					

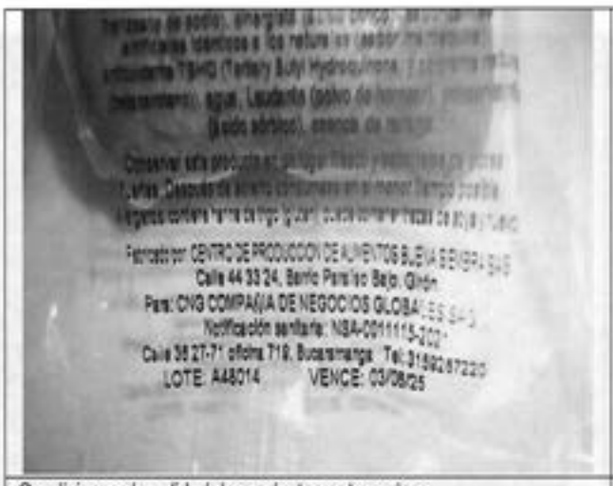
OBSERVACIONES GENERALES: Los gramajes de los productos cumplen con lo estipulado. Hay intercambio de pera por manzana, Aprobado por la SEB

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Nayla Tejeda	Realizada por:	JESUS FERNANDEZ MARTINEZ
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SSO
Firma:	Nayla Tejeda	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>Condiciones de calidad de productos entregados.</td><td>Personal manipulador. Narly Tequita – Rosibel Rodríguez</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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Puertas.	Realizando visita técnica
	
Vehículo transportador pacas GQV257	Condiciones de transporte de complementos

30625

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:	Nutripae 2025		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	20/05/25
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	9:00 am
Institución Educativa/Sede	Francisco De Paula Santander Sede B					Hora de Terminación:	1:00 pm
Dirección:	Calle 26 #2-212 La Feria						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am 12:15 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	215	Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo	X			
			Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde				
Nombre de quien atiende la visita	Ruby Yasmin Jerez Manipuladora		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Giovanny Rios Moreno			
Cargo:	Lider						

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

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	No presenta Riesgo de contaminación Aguas estancadas, Maleza	C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Los techos no Presentan Suciedad, Hongos, Mohos	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes cubiertas en material resistente evitando Suciedad y 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.	3 Tanques de 200 Hs 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.	Cumple con el espacio Mínimo Para Conservación A.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Área Mínima Para limpieza Menaje, Utensilios	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.	Presentan mallas en buen Estado, limpias.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Solo Para Personal Manipulador	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lamparas con Protección limpias	C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Lejos de los Alimentos	C
1.11	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimento a la normatividad vigente.	Se evidencia 3 canecas RS con tapa, bolsas	C

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

Powered by CamScanner

30626

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	NA	No hay Tanque de Agua
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	Agua Potable AMB
4.11	El uso de hielo en contacto con alimentos y materias primas, es fabricado con agua potable y manipulado en condiciones que garanticen su inocuidad.	1	Agua hervida congelada
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Jarras de Agua con vasos
MANEJO Y DISPOSICION DE RESIDUOS SOLIDOS Y LIQUIDOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.13	Se cuenta con recipientes suficientes y debidamente identificados de acuerdo a la clasificación de residuos y aprobación del plan de saneamiento, de material sanitario, con tapa y bolsa plástica, ubicados en un sitio exclusivo para la recolección temporal de residuos sólidos.	1	3 Recipientes con Tapa, bolsas, Demarcados
4.14	Se cuenta con un programa de manejo de residuos aprobado, con procedimientos escritos, se llevan registros (diligenciados adecuadamente) de las actividades.	1	cuenta con el Programa RS y sus registros
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	Se evidencia separación en sitio, Papel Plasticos
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	Se evidencia registro Documentacion Descomide
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	No se evidencian animales Heces, 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	cuenta con el Programa control Plagas y sus registros
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	No se presenta daño en los anjeos en buen estado
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	100%
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	Se evidencia Publicacion FTI y su canal PQRS
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	29/04/2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	Se evidencia Publicacion EAN
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	FV = 27/04/2026 Lote = LB00123126
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Cumplen con optimo grado de maduracion
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	Cumplen con optimo grado de maduracion

Powered by CamScanner

30627

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

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

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

* Continuan con las BPM en la Preparación RPS

* Continuan con Orden, Aseo, limpieza en Cocina, y Comedor escolar.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Giorgy Rios Moreno	NOMBRE	Ruby Jerez.
IDENTIFICACIÓN	91276393	IDENTIFICACIÓN	63549607
CARGO	Apoyo Tecnico SEB PAE	CARGO	Manipuladora
FIRMA	Giorgy Rios Moreno	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

30628

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

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

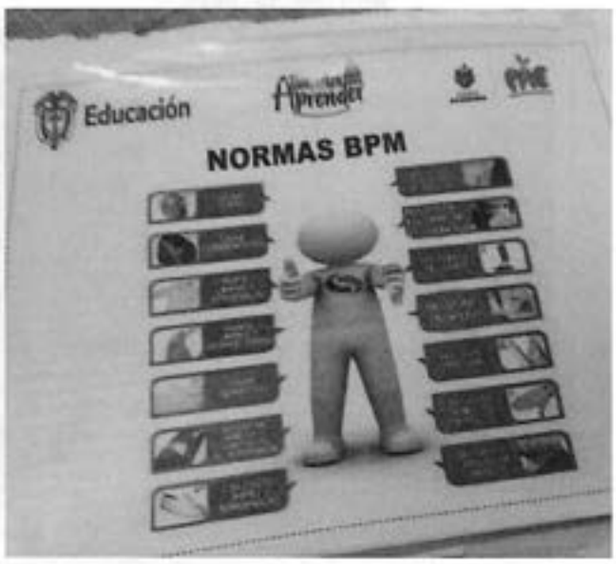
30629

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

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

30630

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B
	
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B
	
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

30631

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

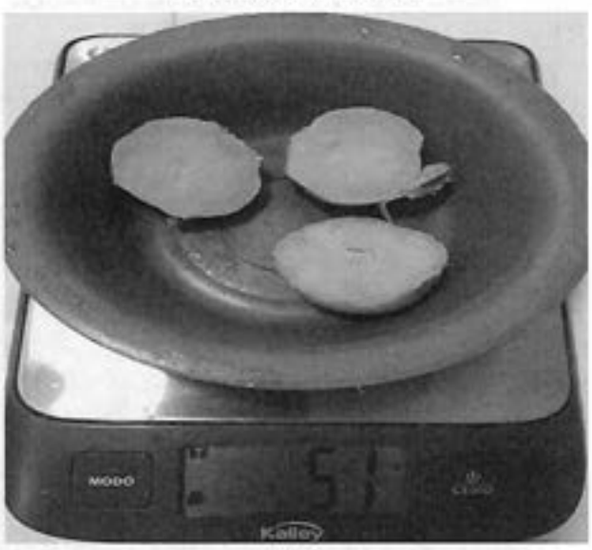
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B
	
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B
	
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B
	
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B
	
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B
	
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	**MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B**
	
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B	**MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B**

30634

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA

IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

FECHA: (dd-mm-aaaa)	20	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS EN HORA DE ALIMENTACION	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS EN HORA DE ALIMENTACION
	
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS EN HORA DE ALIMENTACION	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS EN HORA DE ALIMENTACION
	
MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS EN HORA DE ALIMENTACION	MENU RPS # 2 IE FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B BENEFICIARIOS EN HORA DE ALIMENTACION

30635

Educación Alimentación Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UT Nutripae 29		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	21-05-2025
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:		Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	IE. las americas Nivel 1					Hora de Terminación:	4:00 pm
Dirección:	Calle 33 # 36-16 Barrio Alvarez						
Horario de Entrega en Sede Educativa	1:30 pm a 3:00 pm						
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; 201 a 400: 2; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Solbey Peñaranda		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez			
Cargo:	Lider Manipuladora.						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo	X	Espacio exclusivo de almacenamiento				

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI / NO X	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	38	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	38	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA	Excelencia
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 area de almacenamiento temporal cumple 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.		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 areas 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 almacenamiento en Canastilla con tapa.	
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 dentro del mismo pasillo, debidamente 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	Se evidencia Canastillas limpia y con bolsa capuchona.
2.2	El área destinada para el almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada se encuentra limpia y en buen estado, libre de basuras, elementos en desuso, alejados de la luz, incidencia directa del sol, olores fuertes y desagradables cumpliendo así con las condiciones higiénico sanitarias que garantice la conservación de los alimentos y/o productos.	1	Se evidencia. area de almacenamiento tempora. limpio y libre de basuras.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Yogurt FV 24-06-25 Mora. Galleta Cuca FV 09-06-2025
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

30636

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	Reunion Cae Ultimo: 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	Yogurt Fu 240625 Mora Lote L251961 Mr Quick. 200mL.
6.2	El cereal y/o derivados del cereal suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1	Galleta Cuca 406 - 60 c Fv 09/06/2025 Lot: 10052025 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).	NA	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Fruta: Mango x 2 Unidades en buenas Condiciones de Calidad.
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	NA	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VII. CUMPLIMIENTO DE MENÚ

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se evidencia entrega del menu 4 con novedad Intercambio de Fruta mandarina Por mango debidamente aprobado.
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	Comple con el gramaje establecido, Ver anexo de gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100 %

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

30637

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:	21-05-2025	Hora Inicio:	1:00pm	Hora Finalización:	4:00 pm	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E Los americas Nivel 1			Operador:	UT Nutripac 25	No. de Contrato:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	4	MENÚ ENTREGADO Nº:	4	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurt	209	208	225	200	C	222	218	210	200	C										
Derivado de cereal	Galleta Cuca	46	52	48	40	C	68	69	66	60	C										
Fruta	Mango	291	346	328	220	C	298	302	245	220	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE		0					0														

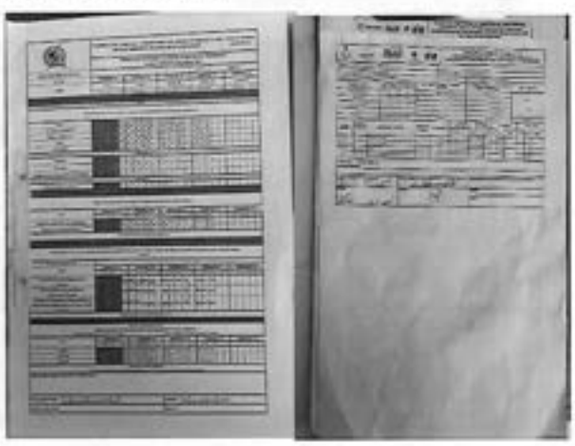
OBSERVACIONES GENERALES: Se realiza intercambio adadamente aprobado en fruta mandarina por Mango, Se cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

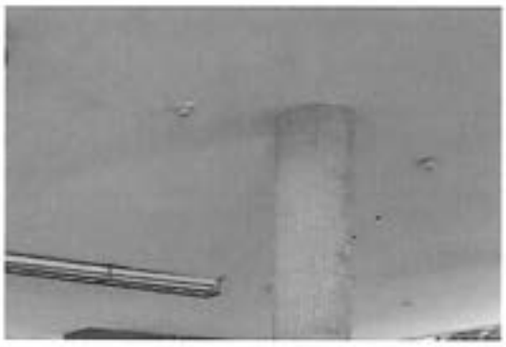
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

Atendido por:	Solbey M. Peñaranda B.	Realizada por:	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
Firma:	Solbey Peñaranda B.	Firma:	Clara Hernandez
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.	Suministro del complemento.
	
Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos- insumos de aseo	Verificación documental: Control PSB y 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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techo
	
Paredes.	

30640

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. NUTRIPOETAS		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	21/05/25
Grupo:	1	Area Urbana:	X	Area Rural:	—	Hora Inicio:	7:00 am.
Institución Educativa/Sede	Claveriano Fe y Alegria.					Hora de Terminación:	9:30 am
Dirección:	calle 25a # 70a-40 Barrio claveriano						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 a 9:30 am.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	268		No. De manipuladoras en el sitio:	2	No. Manipuladores por complementos: 1 a 200: 1; 201 a 400: X; 401 a 600: 3; 601 a 800: 4; 801 a 1200: 5		
Nombre de quien atiende la visita	Deyci Ordoñez		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	DENIS 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	100%
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<69,9% 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 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.	Espacio que impide la entrada de polvo lluvia ni 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 en material de fácil limpieza y desinfección	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	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 demarcada pero no esta protegido.	NC

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	Yogurt. FV. 24/06/25 Galleto coco: 08/08/25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

30641

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	ultimo reunion 02/04/2025
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 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	lote: 251961
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: 10052025
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 está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	
6.5	Los productos suministrados cuentan con el concepto de verificación y aprobación por el equipo técnico de apoyo a la supervisión PAE.	1	
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Menu # 4. Arroz de menu #3 por el numero #4 con intercambio de mandarina por mango Aprobado por los SSS
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 el 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.	NO	No se observa 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 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	

30642

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:	21/05/25	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:30 am	Grupo:	1
Institución Educativa	Clovenano Fe y Alegria.			Operador:	UT NUTRIPAE 25	No. de Contrato:	296

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	Scale	PRECISIÓN (g)	01

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

MENÚ PROGRAMADO Nº:	3	MENÚ ENTREGADO Nº:	4	¿Se realizaron cambios al menú?	X	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Yogurth	220.9	223.1	224.4	200	C	215.9	220.8	224.5	200	C	222.9	220.9	215.9	200	C	216.8	223.5	222.5	200	C
Derivado de cereal	Bollo Cuca	44.7	48.7	42.4	40	C	62.1	65.9	67.7	60	C	93.6	92.1	93.2	80	C	108.1	115.1	114.8	100	C
Fruta	Mango 2x1.	286.5	290.9	260.5	220	C	289.9	260	280	220	C	286.4	280.4	332	220	C	285	296.9	279.5	220	C
Dulce y/o postre	—																				
CUMPLE		C					C					C					C				
NO CUMPLE		—					—					—					—				

OBSERVACIONES GENERALES: los productos cumplen con el gramaje establecido. Postre de menu #3 por menu #4. con intercambio de mandarina por mango 2x1

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Deyy Shara Ortega Mena.	Realizada por:	JEAN CARLOS HERNANDEZ MALTINEZ
Cargo:	manipuladora.	Cargo:	Apoyo Tecnico SSB
Firma:	Deyy Shara.	Firma:	
Atendido por:	Ivon Katherine Ordoñez	Realizada por:	
Cargo:	manipuladora	Cargo:	
Firma:	Ivon Katherine ordoñez	Firma:	

Rosario E Hellel S - Veedor STS

SUPERVISION 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. Deycy Ordoñez – Martha Ordoñez



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

30645

Educación Alimentación PAE

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMULARIO DE REQUERIMIENTOS ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES RACIÓN PREPARADA EN SITIO

VERSIÓN: xxx-2021

ACTUALIZACIÓN: 2021

VIGENTE DESDE: 2021

Nombre de la sede	32 de Mayo 23	Sede educativa	I.E. Miraflores Sede C.		
Operador del programa	Nutrispa			Raciones de suministro	376
Tipo de complemento	Jornada Mañana	Jornada Tarde	Almuerzo: X	No. de menús	303.

Información de los menús entregados

Descripción del menú	Pollo sudado con papa. arroz blanco. ensalada de remolacha, zanahoria, cebolla y tomate y jugo de banano con leche				
Alimentos	NA				
Preparación					
Utensilios del complemento para preparar	NA	Fecha	NA	Actualizado por	NA

(Incluir en la casilla de observaciones cualquier novedad que se presente frente a los utensilios)

REGISTRO DE VISITA

TOTAL PUNTAJE EMPLEADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
32	32	100%	Excelente

RANGOS DE CALIFICACIÓN	<70.9% Deficiente	71-79.9% Regular	80-94.9% Bueno	95-100% Excelente

NÚMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 25	3
De 26 a 150	5
De 151 a 300	7
De 301 a 500	9
De 501 a 750	11
De 751 a 1000	13
De 1001 a 1250	15
De 1251 a 1500	17

No. Manipuladoras encontradas en las instalaciones

4 y manipuladora

Requerimientos alimentarios y nutricionales

	Complemento de la ración preparada	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondiente al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciado según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el consolidado coinciden fueron elaborados en su totalidad .	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 estandarizados el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
6	Se evidencian complementos del grupo según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús.	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menús se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos.	1	
10	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	
11	En caso de presentarse intercambios y/o sustituciones, 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 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	
17	Se cuenta con utensilios de exclusividad tanto para porcionar servido como para preparación del menú	1	

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

Powered by CamScanner

30646

Educación Alimentos Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	22.05 - 25	Hora Inicio:	9:30 AM	Hora Finalización:	1:40 pm	Operador:	UT. Nutripae	Grupo:	1
Institución Educativa:	Miraflores Sede C.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:		No. de Cobertura:	276

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

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

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne , pollo, huevo)	Pollo Sudado	47	45	44	42	C	56	57	50	47	C										
Leguminosas																					
Cereales	Arroz blanco	68	60	58	55	C	143	90	84	85	C										
Tubérculo, raices, plátanos, derivados del cereal	Papa	57	47	50	46	C	83	60	80	58	C										
Ensalada o verdura caliente	Ensalada: Remolacha Zanahoria Tomate Cebolla	51	55	53	50	C	78	75	80	65	C										
Bebida	Jugo de banano con leche	220	225	210	200	C	215	205	220	200	C										
Leche y productos lácteos																					
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE		Se evidencia cumplimiento del gramaje para los 2 niveles educativos																			
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES:

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

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

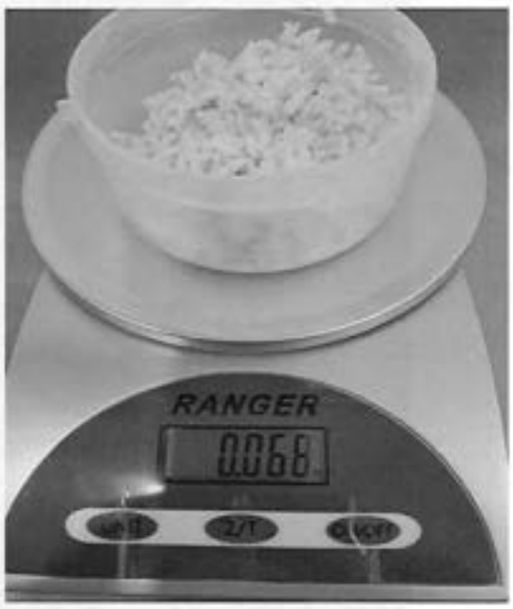
RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Yuri Maldonado Ferrer	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Cecilia Rodriguez G.
CARGO:	Manipuladora Alimentos	CARGO:	Nutricionista Apoyo Tecnico del PAE
FIRMA:	Yuri M.	FIRMA:	

Powered by CamScanner

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

	
PROCESO DE PREPARACIÓN DEL MENÚ DEL DIA	PROTEINA : POLLO SUDADO
	
CEREALES : ARROZ BLANCO	ENSALADA

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

	
VERIFICACION DEL GRAMEJE DEL POLLO	VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DEL ARROZ
	
VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE LA ENSALADA	VERIFICACIÓN DEL GRAMAJE DE LA ENSALADA

30649

Educación Alimentación Aprender PAE

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

Versión: 003 2025

Operador:	UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25			No. Contrato:	276 de 2024	Fecha Visita:	23-MAYO-25
Grupo:	GRUPO 1	Area Urbana:		Area Rural:	X	Hora Inicio:	8:20 am
Institución Educativa/Sede	IE CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAPA SEDE A.					Hora de Terminación:	11:00 am
Dirección:	Km 1 VIA AL ACUEDUCTO VDA LA MALAPA.						
Horario de Entrega en Sede Educativa	9:00 am - 9:30 am						

No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	88	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	YORPMYCHA LIZARAZO	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	JANETH TRIVIÑO ALVERNIA
Cargo:	MANIPULADOR ALIMENTOS		

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

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

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, cumple con el espacio mínimo requerido para mantener adecuadamente los productos.	ALMACENAMIENTO COMPLEMENTOS UBICADO EN UN ESPACIO EXCLUSIVO	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 LIMPIO	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.	TECHO CON HUMEDAD - PAREDES ALGUNAS CON HUMEDAD - PISOS EMBALDOSADOS SUCIOS	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.	LAS 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 ASEO UBICADO ADECUADAMENTE PARA SU ALMACENAMIENTO	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	— " —	C

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

II CONDICIONES DE ALMACENAMIENTO PARA LOS COMPONENTES INDUSTRIALIZADOS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
2.1	El almacenamiento temporal de los complementos alimentarios modalidad Industrializada, se realiza ordenadamente en pilas empleando estibas o canastillas limpias, en buen estado y el material facilita las actividades de limpieza y desinfección.	1	ALMACENAMIENTO COMPLEMENTOS SE OBSERVAN EN CANASTILLA EN UN ESPACIO EXCLUSIVO.
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 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	LECHE GALERA LOTE L17 FV: 01 JUL 2025 - GALLINA COMPLETA LOTE C420124 FV: 13/06/25 QUESO CAMPESINO LOTE: 25004 FV: 09 JUN/25
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	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, 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 formato visibilidad PAE - formato canal atencion ciudadana.
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 comité CAE ficha. 25 feb/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	— " —

TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%

VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	El producto lácteo suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos. (registrar trazabilidad)	1.	Leche entera UHT marca Alquería Lote 1/7 FV: 01 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.	Galleta combinada Lote C42014 FV: 13/06/25
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	1	Bocadillo colombiano marca Picolino Lote: L25004 FV: 04oct/25
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	N.A	No aplica, menu #5, Suministro 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	— " —
6.6	Se realizan las reposiciones requeridas por calidad y/o faltantes de productos y se cuenta con el formato requerido.	1	Se evidencia formato Reposicion

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS PRODUCTOS ENTREGADOS

PUNTAJE ESPERADO	5	PUNTAJE OBTENIDO	5	PORCENTAJE	100%

VII. CUMPLIMIENTO DE MENU

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
7.1	Existe cumplimiento de la minuta de acuerdo al ciclo de menús aprobado por la ETC. (En caso contrario, verificar la existencia de autorización física por parte de la ETC).	1	Se suministra Menu #5 leche Entera UHT - Galleta combinada - Bocadillo combinado
7.2	En el establecimiento educativo se encuentra publicado el ciclo de menús aprobado por la ETC.	1	— " —
7.3	El operador realizó la entrega de todos los componentes que conforman el menú, según el ciclo de menú de la Entidad Territorial.	1	— " —
7.4	Se cumple con los gramajes de todos los componentes del menú verificado, de acuerdo a los niveles educativos atendidos.	1	Se evidencia cumplimiento gramaje grupo Nivel educativo preescolar - primaria

TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENU

PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	4	PORCENTAJE	100%

VIII. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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:	23-MAYO-2025	Hora Inicio:	8:20 am	Hora Finalización:	11:00 am	Grupo:	Grupo 1
Institución Educativa:	I.E CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MIRADA 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:	5.	MENÚ ENTREGADO Nº:	5.	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	LECHE ENTERA UHT	217,1	216,3	216,9	200	C	215,4	234,1	222,4	200	C										
Derivado de cereal	GALLETA COMBINADA	44,4	46,5	45,4	40	C.	63,9	62,4	63,0	60	C										
Fruta	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—										
Dulce y/o postre	BOCADILLO COMBINADO.	17,9	19,7	16,8	15	C	21,3	20,3	18,6	15	C										
CUMPLE						3					3										
NO CUMPLE						0					0										

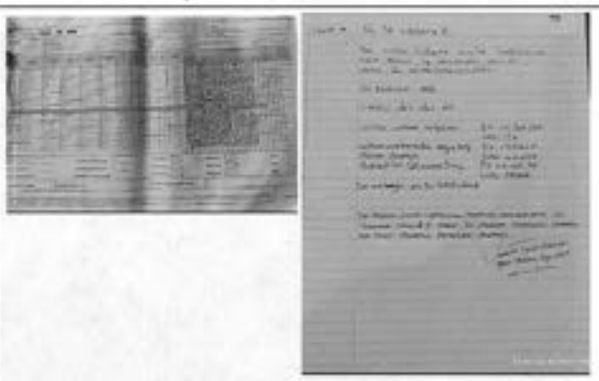
OBSERVACIONES GENERALES: SE EVIDENCIA EMPLUICIÓN GRAMAJE MENÚ ES NIVEL EDUCATIVO PREESCOLAR Y PRIMARIA

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Yuri Milena Uitarato Gutierrez	Realizada por:	JANNETH TRUJILLO ALVERNIA
Cargo:	manipuladora	Cargo:	APOYO TECNICO SUPERVISION PAE
Firma:	Yuri Uitarato	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

	
Verificación de gramaje- Menú No. 5 - Primaria	Condiciones de calidad de productos entregados.
	
Personal manipulador	Suministro del complemento, se realiza en el salón de clase
	
Condiciones de saneamiento. - Insumo de aseo	Verificación documental. – Registro de planillas – Diligenciamiento Bitácora

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

	
Ventana	Servicios sanitarios

30654

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

Fecha	23-05-2025	Operador	1	UT NUTRIPAE 29			
No. Contrato	276	Modalidad	RPS: X / RI:		Hora Inicio	9:45am	
					Hora Final	12:30pm	
No. Ruta	8	Placa Vehículo	KMZ 985	Modelo vehículo	2020		
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado: X / Furgón Congelado: / Furgón Carga Seca:	Nombre Conductor	Wernel Puentes	Vehículo Aprobado	SI: X / NO:		
Nombre Supervisor PAE	Carlos Alberto Restrepo Parra						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	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	Orquídea Misfiores sede E	89	89	10:15am	10:00am
2	La Molina	25	25	11:00am	10:50am
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	Dotación adecuada.
2	El personal de distribución utiliza elementos de protección acorde a la normatividad de Seguridad y Salud en el Trabajo.	1	Cumple con los elementos de protección
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 cumplimiento de certificados vigentes

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	
6	Se cuenta con certificado de mantenimiento preventivo a la unidad de frio (vigencia máxima 3 meses) y se encuentra funcionando adecuadamente (aplica para vehículos de cadena de frio).	1	Thermoservicios 10-01-2025
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	

29	Las remisiones de entrega son firmadas por el conductor y manipulador de alimentos que recibe los complementos o materias primas.		1	Se verifican remisiones firmadas	
PUNTAJE ESPERADO	8	PUNTAJE OBTENIDO	8	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	Enero del 2026	
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).		1	Botiquín dotado de elementos.	
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza acompañamiento a la ruta # 8 del operador UT NUTRIPAE 25, se cumple con el cronograma de entrega de los alimentos en los horarios establecidos, las manipuladoras se evidencian en las instituciones educativas para recibir los alimentos con la respectiva dotación
Personal transportador de alimentos cumple con la alimentación requerida, dotación y elementos de seguridad.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

No hay observaciones

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restrepo Parra	NOMBRE	Wilmer Montes Ramírez
IDENTIFICACIÓN	91.299.386	IDENTIFICACIÓN	1070824119
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	Aux. Bodega
PROFESIÓN	Técnico Profesional	PROFESIÓN	Aux. Bodega
FIRMA	Carlos A. Restrepo	FIRMA	Wilmer Montes

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	
	
IE ORIENTE MIRAFLORES SEDE E	IE LA MALAÑA SEDE B
	
DOTACIÓN PERSONAL DISTRIBUIDOR DE ALIMENTOS	DESCARGUE DE PRODUCTOS
	 

30657

Educación Alimentación Escolar — CNE

Entidad Territorial:	
Fecha de la visita:	23/05/2025
Operador del programa:	NUTRIPAES S.A.
Institución / Sede educativa:	ANDRES PAEZ DE SOTOMAYOR.
Número de usuarios:	370
Descripción del menú:	MENU # 5. LECHE ENTERA + GALLETA COMBINADA + BOCADILLO COMBINADO.
Observación:	Almuerzo

TOTAL PUNTOS HABILITADOS	TOTAL PUNTOS OBTENIDOS	PORCENTAJE TOTAL	CLASIFICACIÓN CUALITATIVA
13	13	100%	EXCELENTE

Rango	Valor
De 1 a 200	1
De 201 a 400	2
De 401 a 600	3
De 601 a 800	4
De 801 a 1000	5

Nº de usuarios atendidos en la institución: 1

1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada por la entidad territorial.	1	MENÚ # 5.
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1	COBERTURA 3M → 101.
3	La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1.	
4	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	SE EVIDENCIA GRAMAJE DE SECUNDARIA & MEDIA
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1	MODALIDAD RACION NO SERVIDA
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	= LECHE ENTERA - BOCADO = GALLETA COMBINADA COMBINADO.
7	En caso de presentarse intercambios y/o sustitutos, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	NA.	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y siendo atractivo para su consumo	1	
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura a la hora de la recepción y entregar del complemento	1	ADECUADAS PRACTICAS DE BPM.
10	En el comedor escolar se promocionan prácticas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N/A.	
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1	
12	Las aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1	
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	N/A	
15	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	N/A.	
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	N/A	
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	N/A	
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	N/A	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1.	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1.	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.

Observaciones:

- DURANTE VISITA FISICA NUTRICIONAL NO SE IDENTIFICAN HALLAZGOS.
- EL MENU ENTREGADO NO INCLUYE YOGURTH - NITRONA
- DURANTE ACOMPAÑAMIENTO NO SE EVIDENCIA DESPERDICIO.

Firma del Supervisor:	Nombre: Rolly Jackeline Moreno L
Cargo: Nutricionista	Teléfono: 63328992
Ciudad: Bucaramanga	

Educación Alimentación Escolar ICBF

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita	23-09-2025	Dirección institución educativa	AV. DEL PAEZ DE SOTOMAYOR
Operador del programa	NOTIPAE S.S.	Número de contacto	276.
Complemento entregado	MENU 5 LECHE ENTERA - GALLETA COMBINADA - BOCADILLO COMBINADO.		
Observaciones	Alumnos: Número de complementos por entregar:	Faltas:	Asistencia para:

TOTAL PUNTAJE HABILITADO	13	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	13	PUNTUACIÓN TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA: EXCELENTE

CUMPLIMIENTO DE LOS REQUISITOS	100% Preescolar	100% Primaria	100% Bachillerato	100% Especiales	De 1 a 299	1
					De 300 a 499	2
					De 500 a 699	3
					De 700 a 899	4
					De 900 a 1200	5

Nro. Manipuladores requeridos en la institución: 2.

1	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y minuta patrón adoptada por la entidad territorial.	1	MENU 5
2	Los alimentos evidenciados fueron verificados en su totalidad.	1.	COBERTURA JT 305.
3	La remisión coincide con la totalidad de productos a entregar a los beneficiarios teniendo en cuenta la cobertura atender en la institución educativa	1.	
4	Se evidencia cumplimiento del grameje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa.	1	SE EVIDENCIA GRAMAJE DE PREESCOLAR Y PRIMARIA.
5	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas por la entidad territorial.	1.	MODALIDAD RACION INDUSTRIALIZADA.
6	El menú entregado según el tipo de complemento corresponde a lo programado y aprobado.	1	— LECHE ENTERA — BOCADILLO COMBINADO. — GALLETA COMBINADA
7	En caso de presentarse intercambios y/o sustitutos, estos se realizan de acuerdo a lo establecido, a la frecuencia permitida y cuentan con documento soporte de aprobación.	N/A.	
8	El menú entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación y olendo atractivo para su consumo	1.	
9	El personal manipulador lleva a cabo el protocolo de buenas prácticas de manufactura a la hora de la recepción y entrega del complemento	1	SE CUMPLEN PRACTICAS DE MANIPULACION.
10	En el comedor escolar se promocionan practicas adecuadas de hábitos alimentarios en los estudiantes beneficiarios.	N/A.	
11	Se cumple con los horarios de distribución establecidos para el servicio y no se generan retrasos durante el suministro.	1.	
12	Las aceptabilidad de los alimentos de la ración industrializada es adecuada	1.	
13	La fecha de vencimiento de los productos de la ración industrializada se encuentra en los tiempos permitidos para su consumo	1.	
14	La bebida yogurt se encuentra en la temperatura adecuada para el suministro a los beneficiarios	N/A.	
15	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la leche y productos lácteos	N/A.	
16	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio del Cereal acompañante	N/A.	
17	Se evidencia en la institución y/o sede educativa desperdicio de la fruta o postre	N/A.	
18	La institución y/o sede educativa cuenta con el certificado de desinfección de fruta a entregar	N/A.	
19	Se evidencia la publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.
20	Se evidencia la publicación del ciclo de menú según lo establecido en los pliegos de condiciones.	1	SE TOMA REGISTRO FOTOGRAFICO.

Observaciones:
- EN EL MENU 5 NO SE ENTREGA FRUTA - NI YOGURTH
- DURANTE LA VISITA TECNICA DE SUPERVISION NO SE EVIDENCIAN DESCARGUES.
- SE EVIDENCIA ORDEN Y ACEPTACIÓN DE LA RACIÓN.

Nombre: LAURA CATALINA	Nombre: ANGIE MARTINEZ
Documento: 1095601661	Documento: 1128198272
Cargo: NUTRICIONISTA	Cargo: Manipuladora

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: ANDRES PAEZ SOTOMAYOR

FECHA: (dd-mm-aaaa)	23	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: Sede A

SUPERVISION NUTRICIONAL	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje.

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

<table>
<tr>
<td>  </td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Menú publicado</td>
<td>Ruta de atención</td>
</tr>
<tr>
<td> 
</td>
<td> 
</td>
</tr>
<tr>
<td>Ficha técnica del programa</td>
<td>Personal Manipulador de Alimentos</td>
</tr>
</table>

30561

Educación Alimentación PAE

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

Fecha	23-05-25	Operador		UT. Nutripoe 25			
No. Contrato	276	Modalidad	PS	✓	Hora Inicio	4:45 am	
			I		Hora Final	8:30 am	
No. Ruta	6	Placa Vehículo	GOU 581	Modelo vehículo	2021		
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado		Nombre Conductor	Carlos Julio Rodriguez Prieto	Vehículo Aprobado	SI	✓
	Furgón Congelado					NO	
	Furgón Carga Seca	✓					
Nombre Supervisor PAE		Hery Andrés Sánchez Ramirez					
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	28	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCETAJE OBTENIDO	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

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 Bicentenario B	493	493	5:00	5:06
2	I.E Jorge Eliecer Gaitan A	193	193	5:30	5:47
3	I.E Policarpo B	109	107	6:00	6:11
4	I.E Tecnolog. Eloy C	326	326	6:20	6:29
5	I.E Inst Punta Sombrero B	220	214	6:50	6:53
6	I.E San Fco Psil A	223	239	7:30	7:45
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	Se evidencia buen estado
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 evidencia formación principios basicos BPM

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	Se evidencia buen proceso de distribución
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	Marzo 4 de 2025
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	

Powered by CamScanner

30662

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

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO					
ITEM	ASPECTO A EVALUAR		CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS	
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.		1	jul. 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 socializa el acto con personal de transporte, haciendo enfasis en la entrega y sus parejas con materias primas peligrosas

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hoy Andrés Sánchez	NOMBRE	Carlos Rodriguez
IDENTIFICACIÓN	1078-769-216	IDENTIFICACIÓN	80431822
CARGO	Auxiliar SUP.	CARGO	Conductor
PROFESIÓN	Auxiliar SUP	PROFESIÓN	Conductor
FIRMA		FIRMA	

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	William Cortes
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	91311849
CARGO		CARGO	Auxiliar
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Auxiliar
FIRMA		FIRMA	

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

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

30664

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. Nutrapor 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	26-05-25
Grupo:	1	Area Urbana:	r	Area Rural:		Hora Inicio:	7:15 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Oriente Miguel Lorer Sede F					Hora de Terminación:	10:00 a.m
Dirección:	Vda San Jose Casa 30						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:45 - 9:15 a.m.						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	32		No. De manipuladoras en el sitio:	1	No. Manipuladores por complementos		
					1 a 200	1	601 a 800	4
					201 a 400	2	801 a 1200	5
					401 a 600	3		
Nombre de quien atiende la visita	Rosalba Ortiz Jaimes		Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Hery Sanchez.			
Cargo:	Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo		✓	Espacio exclusivo de almacenamiento			

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

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

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 en pasillo expuesto a la lluvia	NC
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	no hay espacio definido	N.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 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 cumplimio 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 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 evidencia vida util
2.4	Los alimentos que se encuentran empacados y rotulados, cumplen con la normatividad sanitaria vigente.	1	

Powered by CamScanner

30665

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 evidencia en cada caso
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	L2510328 Ven 140825
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 20012025 F.vto 09/06/2025
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 06 AGO 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.D	No se entrega el día
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 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.D	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.D	
8.3	El vehículo transportador de alimentos lleva en su exterior, en forma clara y visible la leyenda "Transporte de Alimentos"	N.D	
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.D	
8.5	Las condiciones higiénicas del vehículo transportador son adecuadas, adicional su compartimento de carga no cuenta con rupturas, pisos o paredes deterioradas.	N.D	
8.6	Se lleva registro de temperaturas de los componentes que lo requieran y del sistema de refrigeración.	N.D	
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.D	
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.D	

Powered by CamScanner

30666

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:	26-05-25	Hora inicio:	7:15	Hora Finalización:		Grupo:	J
Institución Educativa:	IE Oriente Bicentenario Sede F			Operador:	U-T Nutripaz 25	No. de Contrato:	276.

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

INSTRUMENTO USADO:	Balanza	MARCA:	SCALE	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	Alpina UHT (UHT)						202.1	216.2	218.8	200	C										
Derivado de cereal	Pan Sabor queso						94.1	66.2	67.3	60	C										
Fruta																					
Dulce y/o postre	Arequipe						22.9	21.4	22.6	20	C										
CUMPLE							3														
NO CUMPLE							0														

OBSERVACIONES GENERALES: Se da cumplimiento en gramaje.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

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

Atendido por:	Rosalba Ortiz Jaimes	Realizado por:	Yury Sanchez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo tec SIG.
Firma:	Rosalba Ortiz Jaimes	Firma:	
Atendido por:		Realizado por:	
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

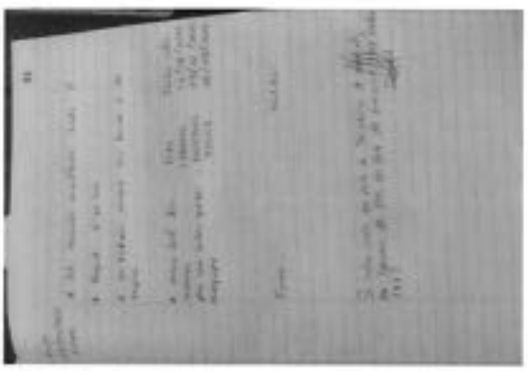
<table>
<tr>
<td> 



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

Verificación documental</td>
<td> 
Condiciones de saneamiento</td>
</tr>
</table>

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

	
Servicios sanitarios.	Ventanas.
	
Disposición de residuos.	Bitácora foliada

30669

Educación Alimentación Aprender PAE

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

Versión: 002 -2025

Operador:	UT Nutripae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	26-05-2025
Grupo:	1	Área Urbana:		Área Rural:	X	Hora Inicio:	1:00 pm
Institución Educativa/Sede	I.E. Rural Padon					Hora de Terminación:	4:20 pm
Dirección:	Km 2 Via al mar, Finca los Sitios Sect. F20 la torre, Vereda el Paulon						
Horario de Entrega en Sede Educativa	2:20 pm a 3:30 pm						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	95		Modalidad	Modalidad preparada en el sitio – Complemento alimentario almuerzo			
				Modalidad preparada en el sitio – Complemento Jornada mañana/Jornada tarde	X		
Nombre de quien atiende la visita	Andrea Juliana Jerez		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**	58	**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		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 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 y Pisos en buen estado de Facil limpieza, drenajes se encuentran 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 acreo 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 espacio minimo requerido dentro de la 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 mallas anti insecto en buen estado.	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido	C
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.		C
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia Insumos de aseo almacenado 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 Ubicacion de residuos Solidos Fuera de la Cocina, debidamente demarcado.	C

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

30670

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	El comedor escolar cuenta con tanque con tapa, fecha Certificado del ultimo lavado del tanque: Enero 28 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 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	Manifiesta la manipuladora que hierven el agua para realizar el hielo.
4.12	Se cuenta con botellón con dispensador de agua tratada dispuesto para el consumo de los beneficiarios (exclusivo para Instituciones Educativas rurales y sus sedes).	1	Institucion Rural cuenta con agua Potable, agua para consumo de beneficiarios es hervida.
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 con tapa, bolsa y debidamente rotulado en buen estado.
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 sólidos debidamente diligenciados.
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 evidencian registros 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	
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	Se evidencian rejillas anti-insecto en buen estado.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19	PORCENTAJE	100 %
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
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 realizado ultimo 21-04-2025
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	Pollo (Pechuga) FV 06 MAY 2026 lote LB001251126
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencia tuberculo (papa negra) en buen estado, 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 verduras (tomate, cebolla y pimento) en buena condiciones, almacenado en refrigeracion.

30671

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
11.1	El personal transportadot 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 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 debidamente diligenciados.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Supervision SEB-PAE ala IE. Rural Paulon con una Cobertura de 95 beneficiarios Jornada Tarde, Se entrega con novedad el menú 6 en el componente moneda de platano(aceleracion de maduracion) se evidencia mone da de platano maduro para su entrega, cumpliendo con el gramaje establecido, Se Socializa el hallazgo evidenciado y Se dá Cuerre ala visita.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

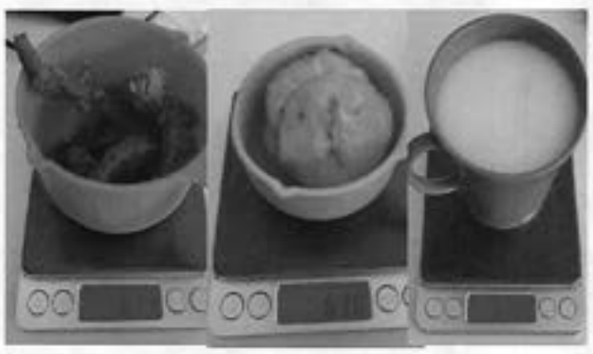
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN	1025918641	IDENTIFICACIÓN	1098747772
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

30672

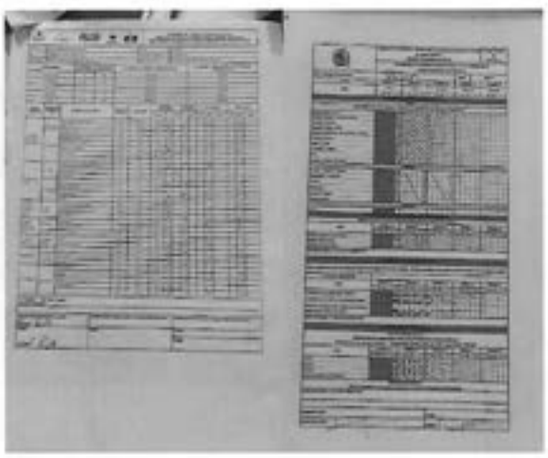
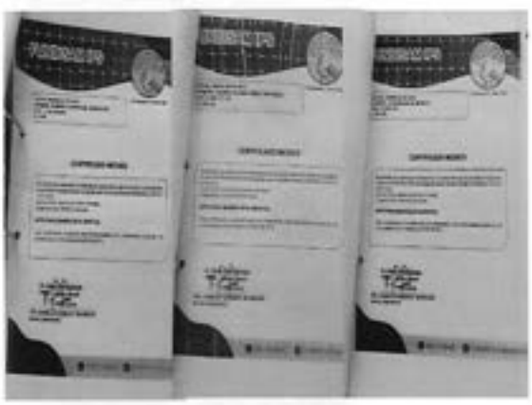
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: RURAL PAULON

FECHA: (dd-mm-aaaa)	26	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: A

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas Cocina
	
Condiciones locativas Comedor	Cumplimiento del menu
	
Verificacion de gramaje	Condiciones de calidad de productos entregados

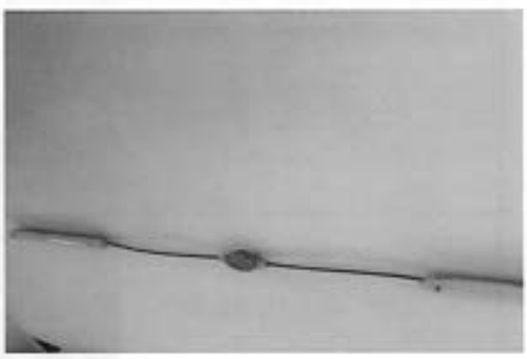
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
Área de almacenamiento	Contramuestras de alimentos
	
Descomide	Condiciones de saneamiento: Residuossólidos-Insumos de aseo
	
Verificacion Documental: Remision-Control PSB	Verificacion Documental: Cert. Manipulacion 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



Personal SEB- PAE

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techos.
	
Paredes.	Ventana

30695

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:	U.T Nutrispae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	27-05-25
Grupo:	J	Área Urbana:		Área Rural:	✓	Hora Inicio:	9:40 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Rural Integral Sede D					Hora de Terminación:	1:30 p.m
Dirección:	Vda San Expedito						
Horario de Entrega en Sede Educativa	11:00 am – 1:00 P.M.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	13	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	Yasley Uribe		Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramírez			
Cargo:	Manipuladora						

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

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

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

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

Powered by CamScanner

30676

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 28 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.	N-a	Punto completado.
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 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	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	No se evidencia presencia 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 anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento)	1	Se evidencia arreglo de mallas y puertas
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	19	PUNTAJE OBTENIDO	19
PORCENTAJE	100%		
V. GESTIÓN SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	Se evidencia acta del CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	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	Bola carne Bovina Lote 1250519 Venc 18/06/2025
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	

Powered by CamScanner

30677

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 2018 en adelante.	N.O	En el momento de la visita no se observa personal manip.
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.	NO	
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.	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	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 verifica remisión
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 evidencia compromiso por parte del operador, al realizar arreglos en angulo para evitar ingreso de plagas y la disposición de agua para los beneficiarios

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Hery Andrés Sánchez R.	NOMBRE	Mosley Uribe Leal
IDENTIFICACIÓN	1.094.769.216	IDENTIFICACIÓN	1099373609
CARGO	Ap. Tec Sup.	CARGO	Manipuladora de Alimentos
FIRMA		FIRMA	Mosley uribe l.
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Powered by CamScanner

30698

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

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

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	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.

30680

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:	27-05-2025
Grupo:	1	Area Urbana:		Area Rural:	X	Hora Inicio:	7:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Uyagual Sede F					Hora de Terminación:	9:50 am
Dirección:	Vereda San Pedro Alto						
Horario de Entrega en Sede Educativa	7:00 am a 9:00 am						
No. De beneficiarios atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	6	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	Nancy Ramos Hernandez	Nombre del Responsable Visita - Equipo PAE	Clara Hernandez				
Cargo:	Lider Manipuladora						
El almacenamiento temporal de los complementos se realiza en	Pasillo:		Espacio exclusivo de almacenamiento: X				

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI: NO: X	Fecha última Verificación		Concepto Emitido		Calificación	
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	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 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 almacenamiento temporal ubicado en un salon de Clase Cumpliendo 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.		C
1.3	Los pisos, paredes y techos del área de almacenamiento temporal, están construidos en material de fácil limpieza y desinfección, no hay presencia de goteras y los sifones, si los tiene, se encuentran en buen estado, protegidos con rejilla funcionando, limpios.	Se evidencia pisos, paredes y techos en buen estado.	C
1.4	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño Compartido	C
1.5	La iluminación y ventilación del área de almacenamiento temporal, es suficiente y adecuada - Si Aplica.		C
1.6	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Se evidencia area de insumos alejada, ubicado en un cuarto	C
1.7	Existe un espacio físico exclusivo para el depósito temporal de los residuos sólidos, adecuadamente ubicado, protegido, en adecuado estado de mantenimiento, demarcado o rotulado debidamente y dando cumplimiento a la normatividad vigente.	Se evidencia deposito de residuos Por Fuera del Salon, debidamente demarcado.	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 en canastilla limpia y almacenado los productos con condiciones de refrigeracion.
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 atea de almacenamiento en buen estado.
2.3	Los productos evidenciados se encuentran dentro de su vida útil, con fecha de vencimiento vigente, son exclusivos del programa de alimentación escolar, no presentan algún tipo de contaminación física, química, biológica y son aptos para el consumo.	1	Leche Entera FV 01 JUL 2025 Brownie Chocolate FV 10-06-2025
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	Ramon Coe realizada: 09-05-2025
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO 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 Entera UHT FV 01 JUL 2025 Lote L 1/7 200ml
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	Brownie de Chocolate 40g - 60g FV 10-06-2025 lote 21052025
6.3	El dulce o postre suministrado está acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos técnicos (registrar trazabilidad, aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de dulce).	NA	
6.4	La fruta entregada está en adecuadas condiciones de calidad, grado de maduración óptimo, corresponde al peso establecido en la minuta (aplica en el caso que el menú entregado en el día de la visita, contemple la entrega de fruta).	1	Ciruelas en buena condiciones de Calidad, almacenadas en refrigerador.
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).	0	Se evidencia entrega de Fruta de Ciruela para el menu B y la fruta aprobada por la ETC es Banano, cambiando dos días de la semana con la misma fruta (ciruela)
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 gramaje establecidos, Ver anexo de gramaje.
TOTAL CUMPLIMIENTO DE MENÚ			
PUNTAJE ESPERADO	4	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	75 %

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

30682

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:	27-05-2025	Hora Inicio:	7:00 am	Hora Finalización:	9:30 am	Grupo:	1
Institución Educativa	I.E. Rural Vijagual Sede F			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:	7	MENÚ ENTREGADO Nº:	8	¿Se realizaron cambios al menú?	X SI	NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	X SI	NO

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)	MUESTRA 1 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 2 Peso (g) / Volumen (cc)	MUESTRA 3 Peso (g) / Volumen (cc)	Peso esperado* (g/cc)	Concepto (Cumple - No Cumple)
Lácteo	Leche Entera UHT	221.3			200	C	211.7	218.9	223.7	200	C										
Derivado de cereal	Brownie de Chocolate	45.7			40	C	65.4	77.6	66.1	60	C										
Fruta	Ciruela	119.3			115.8	C	155.3	135.2	121.0	115.8	C										
Dulce y/o postre																					
CUMPLE		3					3														
NO CUMPLE		0					0														

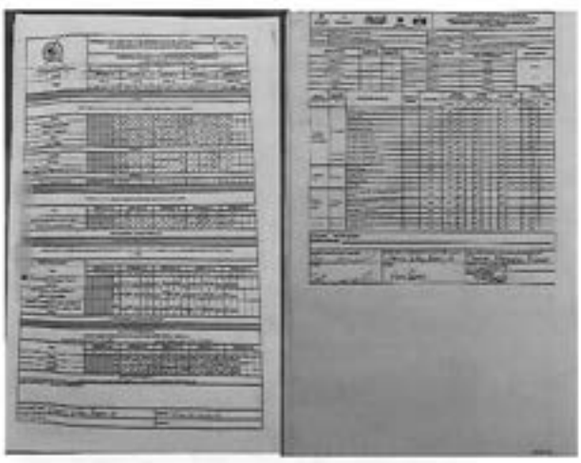
OBSERVACIONES GENERALES: Cumple con el gramaje establecido.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

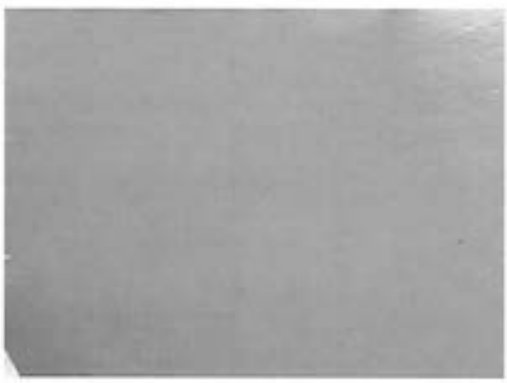
PUNTAJE ESPERADO	6	PUNTAJE OBTENIDO	6	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100 %

Atendido por:	Nancy Ramos Hernandez	Realizado por:	Clara Hernandez
Cargo:	Manipuladora	Cargo:	Apoyo Tecnico SEB-PAE
Firma:	Nancy Ramos H.	Firma:	Clara Hernandez
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	Personal manipulador.
	
Suministro del complemento.	Condiciones de saneamiento: Insumos de aseo
	
Condiciones de saneamiento: Residuos sólidos	Verificación documental: Control PSB - 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

INFRAESTRUCTURA	
	
Pisos.	Techo
	
Ventana.	Paredes.

HALLAZGOS

Hallazgo 1. Se evidencia entrega de fruta Ciruela para el menú 8 y la fruta aprobada por la ETC es Banano, quedando así dos días de la semana de entrega con la misma fruta (ciruela).

30695

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:	27/05/25	
Grupo:	1	Área Urbana:	—	Área Rural:	X	Hora Inicio:	8:00am.
Institución Educativa/Sede	Vijagual sede E - San Ignacio				Hora de Terminación:	2:30pm	
Dirección:	Km 10 vía al mar Vereda San. Ignacio						
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:	25	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	Ester Rojas		Nombre del supervisor - Equipo PAE	DEIS HERNANDEZ MARTINEZ			
Cargo:	Manipuladora						

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

El comedor Escolar Cuenta Con Concepto Técnico Sanitario Vigente	SI		Fecha última Verificación	NO	Concepto Emitido	NO	Calificación	NO
	NO	X						
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	59		TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	55	PORCENTAJE TOTAL	932	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 X	No. de Manipuladoras encontradas en la Institución Educativa	1
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

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.*	Alrededores con maleza	NC
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Techos ondulados y en regular estado.	NC
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. *Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y* drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Paredes de fácil limpieza y desinfectado	C
1.4	Existen tanques y/o recipientes de agua protegidos con tapa, con capacidad suficiente para atender como mínimo las necesidades correspondientes a un día de preparación.	Existe tanque de agua aerea	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.	Espacio acorde a la cantidad de materias primas.	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	Solo hoy en los platos que completan los 2 porciones	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.	Ventana en área de comedor y cocina sin malla anti-insecto. Falta en unidad.	NC
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con los docentes	C.
1.9	Las lámparas o iluminación se encuentran protegidas y funcionando, no se evidencian instalaciones eléctricas expuestas.	Lamparas protegidas, pero estan sucias	C.
1.10	Se cuenta con un área definida y alejada de los complementos alimentarios para el almacenamiento de los insumos de aseo.	Area definida.	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. demarcada y protegida.	C

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

30686

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.	0	No se evidencia certificado de lavado de tanque en la IE
4.10	El agua que se utiliza es potable y cumple con las normas vigentes establecidas por la reglamentación correspondiente del Ministerio de Salud y Protección Social. (Para las I.E rurales y sus sedes, evaluar el protocolo de hervido de agua).	1	
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).	1	se observa bolso de agua en la IE. 5 litros FV: 05/09/25
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 formatos diligenciados
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 falta malla antinsecto. En el area comedor ventana sin malla.
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	16	PORCENTAJE	88.8
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 ultimo reunion. 06/03/25
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTION SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PORCENTAJE	100%
VI. CONDICIONES DE CALIDAD DE LOS ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Res; L: 250519 FV: 18/06/25 cerdo: L 32505 FV: 18/06/25 Pechuga: L: B00125126 FV Marzo/26
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	

30687

XI. CONDICIONES DE TRANSPORTE

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

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

XII. 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.	0	No se evidencia remisión de la semana 18.
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 ordenada y actualizada.

TOTAL CUMPLIMIENTO VERIFICACION DOCUMENTAL					
PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	66.6%

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentos con modalidad almuerzo del operador UT Nutrippe 25, grupo 1, con un cupo de 25 titulares de derecho en los grupos etarios primaria y preescolar.
Se evidencia ventana en el area de proceso que aunque tiene vidria se necesita de malla dado que esta daicada justo encima de donde se preparan y emplata cuando se rompa el vidrio, los restos podrian caer en los alimentos. Se socializa el acta
La visita de encuentra fue de forma satisfactoria.
Excelente

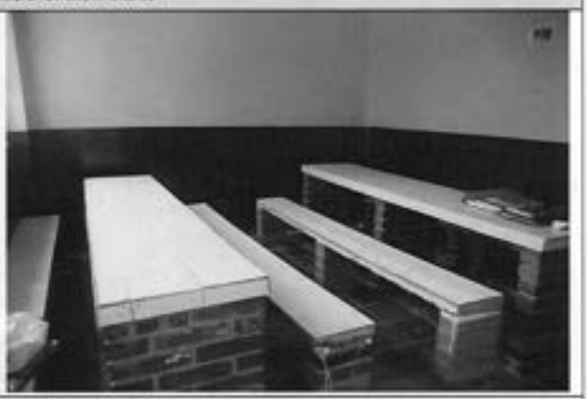
OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Jenny Hernandez M.	NOMBRE	Esther Rojas Oliva
IDENTIFICACIÓN	37373926	IDENTIFICACIÓN	63491670
CARGO	Apoyo tecnico	CARGO	Manipuladora A
FIRMA		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: RURAL VIJAGUAL

FECHA: (dd-mm-aaaa)	27	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: E – SAN IGNACIO

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Frijoles guisados, grupo etario preescolar
	
Verificación de gramaje Arroz blanco grupo etario prescolar	Verificación de gramaje Huevo perico 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. Ventana en área de cocina que falta malla anti insecto. En el área de comedor hay una ventana sin vidrio	
Hallazgo 4. No se evidencio remisión de la semana # 18	

30691

Educación Alimentación a 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 Nutripac 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	28-05-2025
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:		Hora Inicio:	8:00 am
Institución Educativa/Sede	I.E. Oriente Miraflores Sede C					Hora de Terminación:	11:40 am
Dirección:	Calle 2 #93-36 Barrio Miraflores						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:45 am a 12:20 pm entrega hoy anormalidad academica 9:30 am a 10:30 am						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	304 - Entrega 170 titulares por anormalidad academica		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	Yuri Molinares			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	58	PORCENTAJE TOTAL	100%	CALIFICACIÓN CUALITATIVA Excelente
RANGOS DE CALIFICACIÓN	<59,9% Deficiente		De 60 a 79,9% Regular		De 80 a 96,9% Bueno		De 97 a 100% Excelente

TOTAL DE MANIPULADORAS

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

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.		C
1.2	Los techos están construidos de manera que se evita acumulación de suciedad, condensación, formación de hongos y mohos.	Se evidencian techos en buen estado.	C
1.3	Las paredes están construidas en material resistente, impermeable, no absorbente, de fácil limpieza y desinfección. Los pisos se encuentran limpios, en buen estado. Los sifones y drenajes se encuentran en buen estado, protegidos, funcionando y limpios.	Se evidencia paredes y Pisos de Facil limpieza, drenaje esta 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.	Se evidencia area de L y D de utensilios y menaje en Funcionamiento	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 Puerta area Cocina en mal estado. Ventanas y puertas exterior tienen malla	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.	Dispone de Baño 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.		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 ubicacion adecuada de los residuos Solidos	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 de almacenamiento de agua, responsable de L y D el operador. Certificado último lavado: 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 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	
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 con tapa, bolsa y 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 registro 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	Durante la visita no se evidencio presencia de heces de animales 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	Se evidencia registros escritos de Control de Plagas, diligenciados al día
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	Comite CAE, Reunion de Seguimiento 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 de Res lote 1250519 FV 18-06-2025 Pollo (Pechuga) LB00125126 FV 06 may 2025
6.2	Las raíces, tubérculos y plátanos se encuentran en adecuadas condiciones de calidad, óptimo grado de madurez.	1	Se evidencian en buena 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 buena condiciones de calidad a temperatura ambiente y refrigerada

30693

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 el 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 planillas 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 bitacora debidamente diligenciado.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza visita tecnica de Supervision SEB-PAE a la I.E. Oriente Miraflores Sede C con una cobertura regular de 304 beneficiarios. El dia de hoy hubo una anormalidad academica (Paro) el cual se entrega a 170 beneficiarios jornada mañana en el horario de 9:30 a 10:30 am debido aque salen temprano y los estudiantes de jornada de tarde no tubieron Clase, se entrega el menú a debidamente aprobado por la ETC, Cumpliendo con el gramaje estableciido, 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	Yuri Molinares F.
IDENTIFICACIÓN	1005918641	IDENTIFICACIÓN	55305408.
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	Manipuladora Alimentos
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	Yuri M.
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: ORIENTE MIRAFLORES

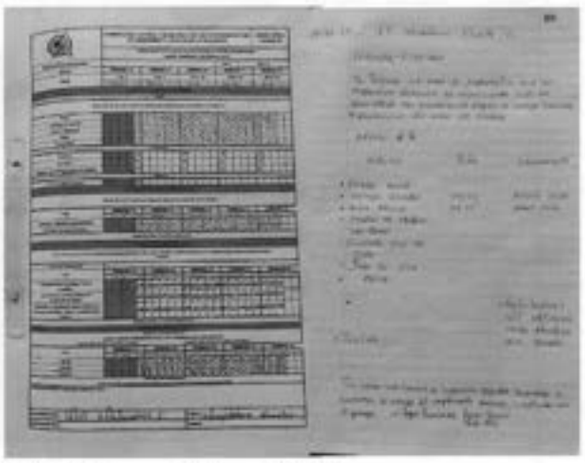
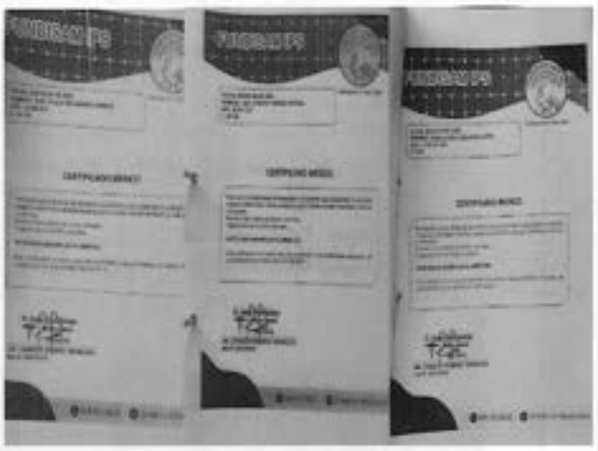
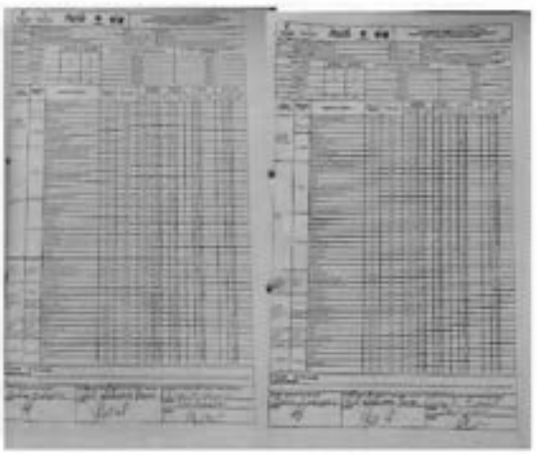
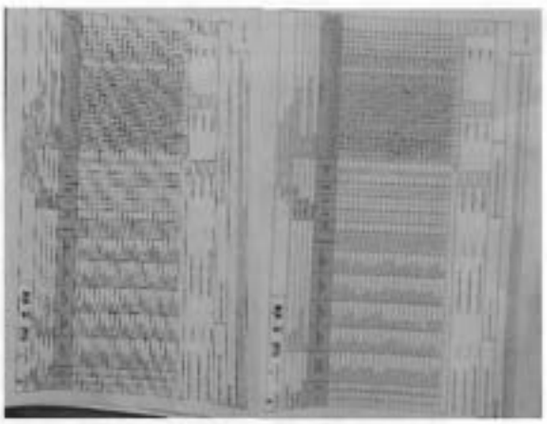
FECHA: (dd-mm-aaaa)	28	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: C

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

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

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

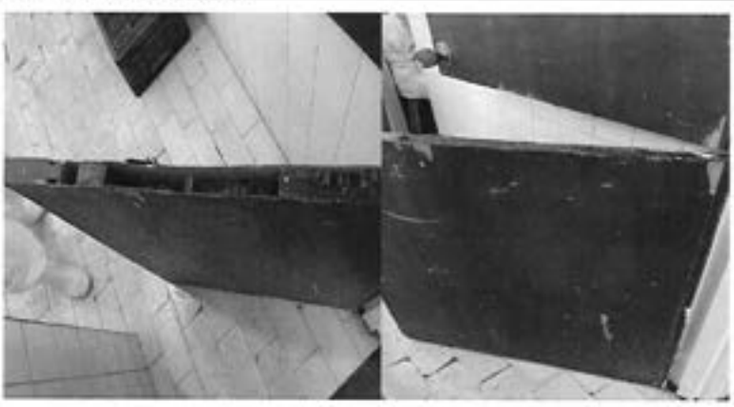
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

	
VerificacionDocumental: Control PSB-Bitacora	Verificación documental: Certificados de manipulación de alimentos
	
Verificación documental: Cerf. de fumigación- Tanque	Verificación documental: Kardex
	
Verificación documental: Planilla	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.	Ventana
	
Puerta	Mesón

OBSERVACION INSTITUCION EDUCATIVA



Se evidencia puerta area de preparacion(cocina) en mal estado.

30698

Educación Alimentación ICBF

UNIDAD ADMINISTRATIVA ESPECIAL DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR

FORMATO DE REQUERIMIENTOS DE ALIMENTARIOS Y NUTRICIONALES PREPARADA EN SITIO

ENTIDAD TERRITORIAL

ALCALDÍA DE BUCARAMANGA

Fecha de la visita: 28 05 2025 — Nombre del educador: T. E. Gustavo Cote Vrib — Teléfono del educador: 635

Operador del programa: U.T Nutripae

Tipo de Complemento: Tiempo Mañana / Tiempo Tarde — Categoría: X — Total de atendidos: 521

Descripción de los alimentos entregados

Descripción del menú: Carne de res desmechada, arroz con verdura y puré de papa

Ensalada en rodajas (Tomate y Pepinos) Jugo de banano en leche

Observaciones: Alimentos: NA

Número de minutas: NA — Fecha: NA — Anotaciones por: NA

CALIFICACIÓN DE EVALUACIÓN: EXCELENTE / BUENO / REGULAR / DEFICIENTE

RESULTADOS DE VISITA

TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	TOTAL PUNTAJE POSIBLE	PORCENTAJE TOTAL	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
32	32	100%	Excelente

RANGOS DE CALIFICACIÓN				
	0% - 59% Deficiente	60% - 79% Regular	80% - 94% Bueno	95% - 100% Excelente

NÚMERO DE MANIPULADORAS

De 1 a 75	1
De 76 a 150	2
De 151 a 260	3
De 261 a 500	4
De 501 a 750	6
De 751 a 1000	8
De 1001 a 1250	10
De 1251 a 1500	12

No. Manipuladoras encontradas en la cocina: 6 manipuladoras de alimentos.

Requerimientos alimentarios y nutricionales

	Cumplimiento de la minuta patrón	Calificación	Observaciones / Hallazgos
1	Se cuenta con la totalidad de la materia prima correspondientes al cálculo de las minutas aprobadas, multiplicadas por el número de beneficiarios y tipo de menú	1	
2	La remisión coincide con la totalidad de materias primas evidenciada según el cálculo realizado	1	
3	Los alimentos evidenciados en el comedor escolar fueron liberados en su totalidad	1	
4	El menú a entregar es acorde a lo establecido en el ciclo de menús y menús patrón adaptada por la entidad territorial	1	
5	Se encuentran estandarizadas el tamaño de porciones de las preparaciones según el / los grados de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1	
6	Se evidencia cumplimiento del gramaje según el / los niveles de escolaridad atendidos en la Institución Educativa	1	
7	Se cuenta con los equipos y menaje según lo establecido por la entidad territorial teniendo en cuenta las preparaciones establecidas en los ciclos de menús	1	
8	Se cuenta con las guías de preparación de alimentos actualizadas en la sede / Institución Educativa	1	
9	El ciclo de menú se ejecuta bajo las especificaciones técnicas - nutricionales definidas en las guías de preparación de alimentos	1	
10	El menú entregado según 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,Orégano molido y Pimienta molida) en las preparaciones de los alimentos ofrecidos a los beneficiarios	1	
13	Los alimentos preparados cumplen con las características organolépticas propias de la preparación o alimentos que hacen parte del menú servido	1	
14	Se cuenta con agua potable disponible para el consumo libre de los beneficiarios	1	
15	Todas las preparaciones que se incluyen en el ciclo de menús, cuentan con su respectiva receta estandarizada	1	
16	El menú servido y entregado a los beneficiarios cuenta con una buena presentación	1	
17	Se cuenta con utensilios de estandarización tanto para porción servida como para preparación del menú		

Página 1 de 2

Powered by CamScanner

30699

Educación Alimentos para Aprender PAE

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

Fecha de Verificación:	28-05-2025	Hora Inicio:	8:00 AM	Hora Finalización:	11:30 AM	Operador:	U.T. Nutripae	Grupo:	1	No. de Contrato:	226
Institución Educativa:	Gustavo Rojas Pinilla Unbc.					Supervisor Equipo Técnico - PAE:	Martha Edith Rodriguez Bermudez				

INSTRUMENTO DE MEDICIÓN

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

No. MENÚ PROGRAMADO	8	No. MENÚ ENTREGADO	8	¿Se realizaron cambios al menú?	SI	X NO	¿Los cambios fueron aprobados por la ETC?	SI NA	NO	¿Se cuenta con agua disponible para el consumo de los beneficiarios?	SI X NO

VERIFICACIÓN DE GRAMAJES

NIVEL EDUCATIVO		PREESCOLAR					PRIMARIA (1-2-3-4-5)					SECUNDARIA (6-7-8-9)					MEDIA COMPLEMENTARIA (10-11)				
Componente	Alimento	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC	M1 (g)	M2 (g)	M3 (g)	Peso esperado	C/NC
Modalidad Preparada en Sitio - Complemento Almuerzo																					
Alimento Proteico (carne, pollo, huevo)	Carne de res desmechada.						45	47	48	45	C	53	52	50	50	C	65	64	65	60	C
Leguminosas																					
Cereales	Arroz con Verduras						89	88	89	85	C	106	105	107	100	C	131	132	134	120	C
Tubérculo, raíces, plátanos, derivados del cereal	Puré de papa						60	60	59	58	C	75	74	75	72	C	89	87	88	85	C
Ensalada o verdura cálientes	Tomate, Pepino C.H.						65	66	65	65	C	72	73	70	70	C	97	92	95	90	C
Bebida	Jugo de panela con limón						200	240	220	200	C	257	240	230	200	C	228	230	240	200	C
Leche y productos lácteos	En la bebida.																				
MODALIDAD PREPARADO EN SITIO- COMPLEMENTO JORNADA MAÑANA / JORNADA TARDE																					
Alimento proteico (carne, pollo, huevo)																					
Cereal acompañante																					
Fruta																					
Bebida																					
CUMPLE																					
NO CUMPLE																					

OBSERVACIONES GENERALES: Se evidencia cumplimiento en las muestras tomadas cumplimiento del gramaje Servido

TOTAL CUMPLIMIENTO DE GRAMAJES

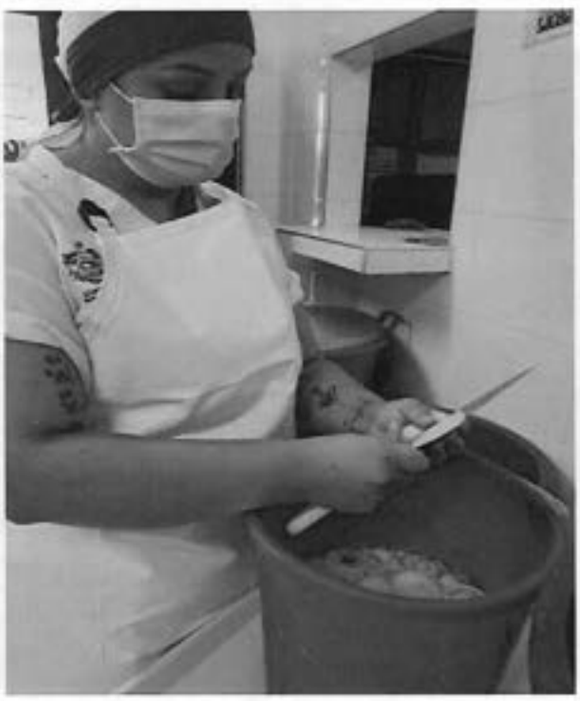
PUNTAJE ESPERADO	15	PUNTAJE OBTENIDO	15	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO %	100%

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

RESPONSABLE DE ATENDER LA VISITA:	Tatiana Saavedra	SUPERVISOR QUE REALIZA LA VISITA:	Martha Edith Rodriguez B.
CARGO:	manipuladora	CARGO:	Nutricionista Equipo Técnico Supervisión
FIRMA:	Tatiana Saavedra	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

	
PROCESO DE PREPARACIÓN EN COCINA	PROCESO DE PREPARACIÓN EN COCINA
	
PROCESO DE PREPARACIÓN EN COCINA	PROCESO DE PREPARACIÓN EN COCINA

30701

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

	
GRAMAJE DE LA PORCIÓN SERVIDA	TEMPERATURA DEL ARROZ
	
MENÚS DEL DIA	VERIFICACIÓN DE PORCIÓN SERVIDA DEL JUGO

30702

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 Nutrimpae 25		No. Contrato:	276		Fecha Visita:	29-05-25
Grupo:	J	Área Urbana:	/	Área Rural:		Hora Inicio:	8:00 a.m.
Institución Educativa/Sede	I.E Bicentenario Sede B					Hora de Terminación:	11:30 a.m.
Dirección:	Cll 34 Cra 42						
Horario de Entrega en Sede Educativa	8:45 a.m. — 9:30 a.m.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	493 Dia Normal 83 - Dia		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	Ericka Bricel			Nombre del supervisor - Equipo PAE	Hery Andrés Sánchez Ramirez		
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	58	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	58	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	2.
De 76 a 150 complementos		2 /		
De 151 a 300 complementos		3		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FÍSICAS

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

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

Powered by CamScanner

30703

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.	N.A	Agua de tecto
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	Falta recargada
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	Urbano -
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 evidencien 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	
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 evidencien registros
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
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	Se verifica Acta CAE
5.3	El operador realiza publicación de la estrategia de Educación Alimentaria y Nutricional (EAN) aprobada por la Entidad Territorial.	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO GESTIÓN SOCIAL			
PUNTAJE ESPERADO	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	Viene 06-May-2026 LB00125126
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

30704

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

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se Socializa el acta frente al personal manipulador y Supervisor del operador - resaltando el buen trabajo del personal y disposición del operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Henry Andrés Sánchez R.	NOMBRE	Jessica Cruz
IDENTIFICACIÓN	1098769.216	IDENTIFICACIÓN	1093760525
CARGO	Prof. Ter. Sup.	CARGO	manipuladora
FIRMA		FIRMA	Jessica Cruz
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	Erika Brand Galvez
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	1098718004
CARGO		CARGO	manipuladora
FIRMA		FIRMA	Erika Brand. G

Powered by CamScanner

30705

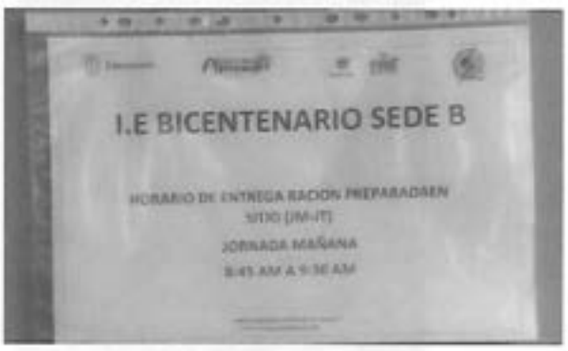
SUPERVISION TÉCNICA, ADMINISTRATIVA, LEGAL Y FINANCIERA A LOS CONTRATOS DE LOS OPERADORES DEL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR - PAE- EN EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA VIGENCIA 2025

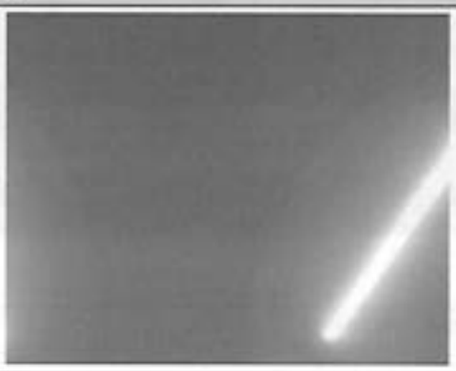
REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: I.E BICENTENARIO

FECHA: (dd-mm-aaaa)	28	05	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.

30707

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:	OT NOVUM PAE 25		No. Contrato:	276	Fecha Visita:	28/05/25	
Grupo:	1	Área Urbana:	X	Área Rural:	—	Hora Inicio:	8:000m.
Institución Educativa/Sede	Francisco de Paola Santander Sede B				Hora de Terminación:	12:30pm	
Dirección:	Calle 25 # 2-11 Barrio La Feria						
Horario de Entrega en Sede Educativa	10:30 am o 12:00 pm.						
No. titulares de derecho atendidos / No. de cupos asignados a la IE:	214	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	Robi Jerez		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	57	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	56	PORCENTAJE TOTAL	982	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	3
De 76 a 150 complementos		2		
De 151 a 300 complementos		X		
De 301 a 500 complementos		4		
De 501 a 750 complementos		6		
De 751 a 1000 complementos		8		
De 1001 a 1200 complementos		10		
De 1201 a 1500 complementos		12		

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

I. INSTALACIONES FISICAS

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	DESCRIPCIÓN DE LO EVIDENCIADO	C / NC
1.1	El comedor escolar está ubicado en un lugar alejado de focos de insalubridad, maleza y aguas estancadas.	comedor 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 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 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.	La IE tiene tanque de agua pero no provee agua al comedor escolar.	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 según cantidad de estudiantes atendidas	C
1.6	Cuenta con un área exclusiva y suficiente para limpieza y desinfección de los utensilios y menaje evitando contaminación cruzada.	cuenta con área suficiente para Limpieza y desinfección	C
1.7	Las ventanas, puertas y aberturas que comunican con el ambiente exterior están provistas con malla anti insecto en buen estado y de fácil limpieza evitando el ingreso de cualquier tipo de plaga.	Ventanas provista con malla antinsecto	C
1.8	Se dispone de instalaciones sanitarias para el acceso del personal manipulador de alimentos y los mismos son de uso exclusivo o compartidos con los estudiantes.	Baño compartido con el visitante	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.	Se cuenta 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 demarcada y protegida	C

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

30708

ABASTECIMIENTO DE AGUA			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.9	Se garantiza la limpieza y desinfección del tanque y/o recipiente de almacenamiento de agua, existe un procedimiento de limpieza y desinfección, con procedimientos escritos. (Registrar fecha de último lavado según certificado). Nota: Si el tanque de almacenamiento es de uso exclusivo del restaurante escolar, la responsabilidad de L&D corresponde al operador del programa, en caso de ser de uso compartido la responsabilidad de L&D corresponde a la Institución Educativa.	NA	La IE tiene tanque aereo pero no provee al comedor escolar
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 LE 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 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 Formato diligenciado.
4.15	Se aplica la separación en sitio de los residuos sólidos, es decir, material orgánico separado de papel, plásticos y empaques.	1	
4.16	Se cuenta con registro exclusivo para los residuos de descomide (alimentos no consumidos por los beneficiarios) y se cuenta con recipiente identificado para el almacenamiento de aceite usado.	1	
CONTROL DE PLAGAS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4.17	Las instalaciones y/o los alimentos se encuentran libres de presencia o daño causado por plagas, heces de animales y se encuentra libre de animales domésticos.	1	
4.18	Se cuenta con un programa de control integrado de plagas, con procedimientos escritos y se llevan registros de las actividades diarias preventivas o correctivas diligenciados adecuadamente (mínimo del día anterior).	1	Se evidencia Formato diligenciado
4.19	Las instalaciones evitan el ingreso de plagas al restaurante escolar, los anjeos y rejillas se encuentran en buen estado (exclusivo para el área de preparación y almacenamiento).	1	
TOTAL CUMPLIMIENTO CONDICIONES DE SANEAMIENTO			
PUNTAJE ESPERADO	16	PUNTAJE OBTENIDO	16
PORCENTAJE	100%		
V. GESTION SOCIAL			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
5.1	En la institución educativa se tiene publicado en un lugar visible la Ficha Técnica de Información del PAE con la información de los canales de comunicación para las PQRS y se cuenta con la publicación de la ruta de atención correspondientes al operador.	1	
5.2	Cuenta con copia del acta de conformación del Comité de Alimentación Escolar y los seguimientos (según corresponda) y la gestión realizada al mismo (en caso de requerirse).	1	fecha ultimo reunión 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 ALIMENTOS			
ÍTEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
6.1	La carne (carne roja o blanca) se encuentra acorde a los estándares de calidad exigidos por las normas vigentes y a las condiciones establecidas en los lineamientos (Aplica para alimentos preparados y en almacenamiento). Registrar trazabilidad de producto.	1	Res: Lote: 1250519 FV: 18/06/25 cerdo. lote: 3250512 FV: 11/06/25 Pechuga. lote: B00125126 FV: 06/05/26
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	

30709

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 transporta 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 última 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 diligenciada y organizada.

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

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Servicio de alimentación con modalidad Almuerzo, del operador UT NUEVO PAE 25, grupo 1, con un cupo de 214 titulares de derecho en los grados efectivos preescolar y primaria.
El día de hoy 28 de mayo 2026 se realizo el servicio de los alimentos a las 9:00 am. debido a la anormalidad academica por el paro declarado y por tal motivo la salida fue a las 10:30 am. Se evidencia compromiso por parte de las manipuladoras, supervisor y operador.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JEAN HERNANDEZ M.	NOMBRE	RUBY SERNA.
IDENTIFICACIÓN	79513986	IDENTIFICACIÓN	63549607
CARGO	Apoyo técnico SEB	CARGO	manipuladora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	
CARGO		CARGO	
FIRMA		FIRMA	

30710

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

REGISTRO FOTOGRÁFICO VISITA A INSTITUCIÓN EDUCATIVA: FRANCISCO DE PAULA SANTANDER

FECHA: (dd-mm-aaaa)	28	05	2025	LUGAR:	Sede Educativa: B

CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS	
	
Condiciones locativas.	Condiciones locativas.
	
Cumplimiento de menú.	Verificación de gramaje Carne de res desmechada, grupo etario preescolar
	
Verificación de gramaje Arroz con grupo etario primaria	Verificación de gramaje Pure de papa 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.

30712

COLOMBIA POTENCIA DE LA VIDA · Educación · Aprender ·			VERIFICACIÓN DE CONDICIONES HIGIÉNICO SANITARIAS EN BODEGA PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR ALCALDÍA DE BUCARAMANGA				
Operador:	U.T NUTRIPAE 25		**No. Contrato**	276 de 2024		**Grupo:**	1
Dirección de la Bodega (incluir municipio)	Calle 28 # 14-68 Barrio Galán		**Fecha Visita: (dd/mm/aaaa)**	26/5/2025		**Visita No.**	5
Nombre de quien atiende la visita	Yarley Ramirez		**Nombre del Supervisor PAE**	Carlos Alberto Restiga Parra Mabel Rocio Olarte Yeimi Carolina Orozco Ortiz		**Hora de inicio:**	10:30 a.m.
Cargo:	Coordinadora General					**Hora de finalización:**	02:00 p.m
Objeto: Verificar condiciones higiénico sanitarias de la Bodega de Almacenamiento de los Operadores del Programa de Alimentación Escolar - PAE							
TOTAL PUNTAJE ESPERADO	71	**TOTAL PUNTAJE OBTENIDO**	66	**PORCENTAJE**	93%	**CALIFICACIÓN CUALITATIVA**	BUENO

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

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

I. VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Se cuenta con concepto Sanitario de la bodega con cumplimiento del 100%, vigencia máxima de 6 meses. Registrar la fecha de la última visita y concepto.	1	Cuenta con concepto sanitario fecha: 06/12/2024 100% FAVORABLE
2	La Bodega cuenta con el Plan de Saneamiento (PS que incluye Limpieza y Desinfección, Residuos Sólidos, Control de Plagas y Abastecimiento de agua potable) aprobado y ajustado a la normatividad vigente que cumpla con lo establecido en los lineamientos Técnicos Administrativos del PAE.	1	Se evidencia plan de saneamiento impreso en documentación de la bodega.
3	Se cumple con el programa de limpieza y desinfección con registros actualizados al día de la visita, diligenciados de forma correcta y completa que indiquen la periodicidad de los mismos en áreas, equipos, utensilios y personal manipulador.	1	Cuenta con resgitros actualizados del programa de limpieza y desinfección.
4	Cuentan con los insumos de limpieza, desinfección, fichas técnicas y hojas de seguridad de los productos, así como con los elementos para la preparación de soluciones, aprobados de acuerdo a cada procedimiento y se aplican las diluciones establecidas en el programa.	1	Cuenta con insumos de limpieza en inventario, cuenta con las fechas técnicas de los productos utilizados en las actividades de limpieza y desinfección de la bodega.
5	Se evidencia certificado de fumigación vigente realizado por empresa autorizada para tal fin. Registrar la fecha. (frecuencia mensual)	1	Presenta soporte de certificado de fumigación realizado el dia 21 de mayo de 2025
6	Se lleva registro de las medidas preventivas y correctivas realizadas para el programa de control de plagas de acuerdo a la periodicidad exigida, diligenciados de forma correcta y completa. (desratización mensual).	1	Presenta soporte de control integrado de plagas realizado en la bodega de almacenamiento 23/05/2025 empresa: ORION DEL ORIENTE SANPLASS
7	Se cumple con el programa de manejo de residuos líquidos y sólidos; se cuenta con registros actualizados al día de la visita.	0	Durante la visita se evidencio práctica no adecuada en la asignación y diposición de los residuos del área sanitaria.
8	Se cumple con el programa de Abastecimiento o suministro de agua potable, se cuenta con registros actualizados al día de la visita incluyendo la verificación de Cloro y pH.	1	Soporta registros actualizados de control de agua potable, presenta soportes AMB, presenta soportes de lavado de tanque de agua potable, presenta control de pH y Cloro, presenta soporte de análisis microbiológicos y ficoquímicos por laboratorio externo realizados en el mes de abril según cronograma.
9	Se cuenta con un programa de mantenimiento preventivo y correctivo de equipos con registros de las actividades de mantenimiento realizado. (Hoja de vida de los equipos, cronogramas, responsables de actividades de mantenimiento actualizado de acuerdo al cronograma establecido). Mantenimiento contenedor bimestral, mantenimiento de básculas (mensual).	1	Se evidencias soportes de mantenimiento preventivo de equipos, el mantenimiento de básculas del mes de mayo será realizado el día sabado 31 de mayo de 2025

TOTAL CUMPLIMIENTO DE LA VERIFICACIÓN DOCUMENTAL

PUNTAJE ESPERADO	9	PUNTAJE OBTENIDO	8	PORCENTAJE	89%

II. CAPACITACIÓN

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
10	Se cuenta con un plan de capacitación del personal de bodega, auxiliares y transportadores y se desarrollan acorde al cronograma.	1	Presenta soporte de capacitación al personal auxiliar de bodega, conductores y auxiliares en el mes de mayo - Tema Prevención de la contaminación cruzada.
11	Se desarrollan las capacitaciones acordes con el cronograma, verificación mediante soportes (listados de asistencia, actas, archivo fotográfico y evaluaciones), diligenciados de forma correcta y completa.	1	Presenta soporte de capacitación al personal auxiliar de bodega, conductores y auxiliares en el mes de mayo - Tema Prevención de la contaminación cruzada.

TOTAL CUMPLIMIENTO DE CAPACITACIÓN

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PORCENTAJE	100,00%

III. INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES SANITARIAS DE LA BODEGA

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

40	En la bodega se evidencian avisos alusivos a las prácticas de higiene personal y lavado de manos	1	Se evidencia en filtro sanitario
41	Todas las áreas se encuentran identificadas y señalizadas con avisos en material sanitario estipulado por el programa.	1	áreas debidamente señalizadas
42	Dispone de área para limpieza y desinfección de equipos y utensilios (canastillas, estibas, etc) de trabajo.	1	Cuenta con área para actividades de limpieza (ubicada al lado del almacenamiento de residuos).

TOTAL INFRAESTRUCTURA Y CONDICIONES SANITARIAS DE LA BODEGA					
PUNTAJE ESPERADO	31	PUNTAJE OBTENIDO	28	PORCENTAJE	90%

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

TOTAL CONDICIONES DE CALIDAD Y ALMACENAMIENTO DE LOS ALIMENTOS					
PUNTAJE ESPERADO	18	PUNTAJE OBTENIDO	18	PORCENTAJE	100%

V. PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS			
ITEM	ASPECTO A EVALUAR	PUNTAJE	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
61	El personal llega con ropa particular y se cambia en bodega	1	Personal se cambia al ingresar y salir de la bodega

30714

CONCLUSIONES / OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES
Se realizó verificación general de las condiciones higiénico sanitarias de la bodega de almacenamiento y alistamiento de alimentos se evidencia implementación de controles en el almacenamiento de los alimentos, se cuenta con registros del plan de saneamiento actualizados, se realiza verificación de la documentación del personal manipulador de alimentos del cual se evidencia completa y organizada.
Se solicita la presentación de plan de mejoramiento a los hallazgos reportados en la presente acta, se reitera el cumplimiento de buenas prácticas higiénicas que eviten la contaminación cruzada de los alimentos, así mismo se solicita presentar plan de adecuación ante el estado de los pisos en diferentes áreas de la bodega.

OBSERVACIONES DE QUIEN RECIBE LA VISITA
Ninguna.

DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Mabel Rocio Clarte	NOMBRE	Yarley Ximena Flórez
CEDULA	37721114	CÉDULA	63552738
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	Coordinadora
FIRMA		FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Carlos Alberto Restiga	NOMBRE	
CÉDULA	91298386	CÉDULA	
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	
FIRMA		FIRMA	
DATOS	RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLES DEL OPERADOR
NOMBRE	Yeimi Carolina Orozco	NOMBRE	
CÉDULA	1098700419	CÉDULA	
CARGO	Apoyo Técnico	CARGO	
FIRMA		FIRMA	

Educación Alimentos para Aprender Alcaldía de Bucaramanga PAE Programa de Alimentación Escolar

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



Filtro sanitario de bodega



Área de residuos sólidos



Cuarto de disposición final de residuos solidos y liquidos



Cuarto de disposición de insumos y herramientas de L&D

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

	
Sifones	Almacenamiento de alimentos
	
Condiciones de almacenamiento	Equipos basculas

30717

SUPERVISION 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 pisos y paredes	Area sanitaria
	
Condiciones de almacenamiento – cuarto frío	Condiciones de almacenamiento – cuarto frío

SUPERVISION 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 almacenamiento de contramuestras	Verificación de pisos bodega
	
Área de producto no conforme	Verificación almacenamiento de alimentos

30919

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

Fecha	29/05/25	Operador		UTN OTHPDE 25			
No. Contrato	276	Modalidad	PS / I	X	Hora Inicio	11:20 am.	
					Hora Final		
No. Ruta	1	Placa Vehículo	GQV581		Modelo vehículo	2021	
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado		Nombre Conductor	Carlos Julio Rodriguez	Vehículo Aprobado	SI	X
	Furgón Congelado					NO	
	Furgón Carga Seca	X					
Nombre Supervisor PAE		Jenn Hernandez Martinez					
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	25	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	25	PORCETAJE OBTENIDO	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			

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	Club Union Sede B	203	203	12:00 pm	11:27 am
2	Campo Hermoso Sede A	258	258	12:40 pm	12:00 pm
3	Campo Hermoso Sede C	239	239	1:30 pm	1:00 pm
4	Club Union Sede E	340	340	1:45 pm	2:00 pm.
5	Club Union Sede D	113	113	2:10 pm	2:30 pm
6	Club Union Sede C	410	410	3:00 pm	3:00 pm.
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	
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	Conductor: Carlos Rodriguez Auxiliar: William. Contreras

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.	NA	No hay entrega de productos que requieran congelación
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).	NA	Ruta de carga seca.
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	

30920

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	
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1	FV: Enero /2026
PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza verificación y seguimiento a la nota #1 del operador UT NUTRIPAE 25, grupo 1, modalidad RPS, según plan de rutas del operador, en el vehículo con placa GQV581, aprobado para SEB conducido por el señor Carlos Rodríguez, y el auxiliar William Contreras. Se realiza entrega de materia primas para los menús de la semana #19, por gestiones del paro y reactivo, solo se realiza entrega de los menú #11 y 12 para los sedes. en esta ruta.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	JEAN HELMSDORF MI	NOMBRE	Carlos Julio Rodriguez
IDENTIFICACIÓN	3751 3986	IDENTIFICACIÓN	80 431 922
CARGO	Apoyo Técnico SEB	CARGO	Conductor
PROFESIÓN	Ing. Alimentos	PROFESIÓN	Conductor
FIRMA		FIRMA	

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE		NOMBRE	William Contreras C
IDENTIFICACIÓN		IDENTIFICACIÓN	91351 849
CARGO		CARGO	Auxiliar
PROFESIÓN		PROFESIÓN	Auxiliar
FIRMA		FIRMA	

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

30721

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





Entrega de mercado I.E Club Unión Sede B.



Remisión I.E Campo Hermoso sede A



Manipuladeras I.E Campo Hermoso sede A. Mónica Suarez – Claudia Saavedra





Entrega I.E Campo Hermoso sede A

30722

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





Entrega I.E Club Unión sede E



Remisión I.E Club Unión sede D



Manipuladoras I.E Club Unión Sede D. Miriam Forero





Entrega I.E Club Unión sede D

30723

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



Acta de inspección sanitaria

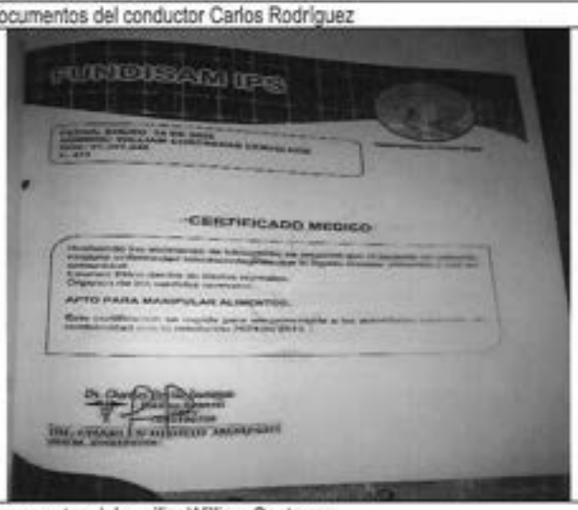


Soat del vehículo





Documentos del conductor Carlos Rodríguez





Documentos del auxiliar William Contreras

30724

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

Fecha	30-05-2025	**Operador**	UT Nutripae 25				
No. Contrato	276	**Modalidad**	PS: X / I:	**Hora Inicio**	1:00 pm	**Hora Final**	7:00 pm
No. Ruta	10	**Placa Vehículo**	GQV 461	**Modelo vehículo**	2022		
Tipo de Vehículo	Furgón Refrigerado: X / Furgón Congelado: / Furgón Carga Seca:	**Nombre Conductor**	Alexander Patiño	**Vehículo Aprobado**	SI: X / NO:		
Nombre Supervisor PAE	Clara Hernandez						
Objeto de la visita	Realizar seguimiento a la ruta de transporte de alimentos y materias primas para entrega en las instituciones educativas priorizadas en el Programa de Alimentación Escolar, verificando el cumplimiento de las condiciones higiénico sanitarias para el transporte de alimentos.						

TOTAL PUNTAJE ESPERADO	TOTAL PUNTAJE OBTENIDO	PORCETAJE OBTENIDO	CALIFICACIÓN CUALITATIVA
30	30	100%	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. Rural Urjagual Sede D	13	13	2:50 pm	2:07 pm
2	I.E. Rural Urjagual Sede G	13	13	3:15 pm	2:50 pm
3	I.E. Rural Urjagual Sede F	6	6	3:20 pm	3:05 pm
4	I.E. Rural Urjagual Sede I	36	36	4:10 pm	4:35 pm
5	I.E Rural Urjagual Sede C	22	22	4:10 pm	4:40 pm
6	I.E Rural Urjagual Sede B	23	23	5:00 pm	5:25 pm
7	I.E Rural Urjagual Sede E	25	25	6:00 pm	6:20 pm
8					
9					
10					

I. PERSONAL DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
1	Portan la dotación adecuada, limpia, en buen estado, para las actividades de distribución.	1	Se evidencia personal con dotacion limpia y en buen estado.
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 evidencia personal con documentacion completa y vigente.

PUNTAJE ESPERADO	3	PUNTAJE OBTENIDO	3	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100%

II. CONDICIONES DE TRANSPORTE

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
4	El transporte se realiza en condiciones tales que excluye la contaminación y/o la proliferación de microorganismos y protege contra la alteración de los alimentos o daños a los empaques y envases.	1	
5	Los alimentos y materias primas que por su naturaleza requieran mantenerse refrigerados o congelados son transportados y distribuidos bajo condiciones que aseguren y garanticen el mantenimiento de las condiciones de refrigeración o congelación hasta su destino final.	1	Se evidencia transporte de producto alto riesgo almacenado en cabas neveras, transportado en condiciones de refrigeración
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 mantenimiento realizado el 16 de abril de 2025
7	Los vehículos son adecuados para el transporte de alimentos y fabricados con materiales tales que permitan su fácil limpieza. Se evidencian limpios y cumplen con la resolución 2505 de 2004 (en caso que aplique).	1	Se evidencia vehiculo limpio y en buen estado.

30725

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

V. SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

ITEM	ASPECTO A EVALUAR	CALIFICACIÓN	OBSERVACIONES Y/O HALLAZGOS
30	El vehículo cuenta con extintor de incendios con fechas vigentes de recarga. Registrar fecha.	1	Extinto Urgente Vence: Abril 2026
31	El vehículo cuenta con botiquín de primeros auxilios (alcohol antiséptico, jabón antiséptico, gasa estéril, esparadrapo, venda elástica, curitas, tijeras).	1	Se evidencia botiquin con los productos completos y urgentes

PUNTAJE ESPERADO	2	PUNTAJE OBTENIDO	2	PROCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	100 %.

CONCLUSIONES/ OBSERVACIONES / RECOMENDACIONES

Se realiza Seguimiento a ruta # 10 Rural de loperador UT Nutripae 25, Cumpliendo con el cronograma de ruta Se evidencia entrega de materia prima para RPS los menus 11 y 12 debido a que hay un arrastre debidamente aprobado entregando los menus Faltantes que son de la Semana anterior que por anormalidad academica (Paro) no hubo clase, al igual en la I.E. Ujabual Sede F se entrega Industrializado viene un arrastre menu 7 para entrega el dia martes 03 junio 2025 aprobado por la ETC. Se socializa el acta y Sedá Cierre.

OBSERVACIONES DEL OPERADOR

DATOS	DATOS RESPONSABLE DE LA SUPERVISIÓN PAE	DATOS	RESPONSABLE DEL OPERADOR
NOMBRE	Clara Hernandez	NOMBRE	Alexander Pulido
IDENTIFICACIÓN	1095918641	IDENTIFICACIÓN	13715387
CARGO	Apoyo Tecnico SEB-PAE	CARGO	conductor
PROFESIÓN	Tecnologia Industrial	PROFESIÓN	
FIRMA	Clara Hernandez	FIRMA	

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

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

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

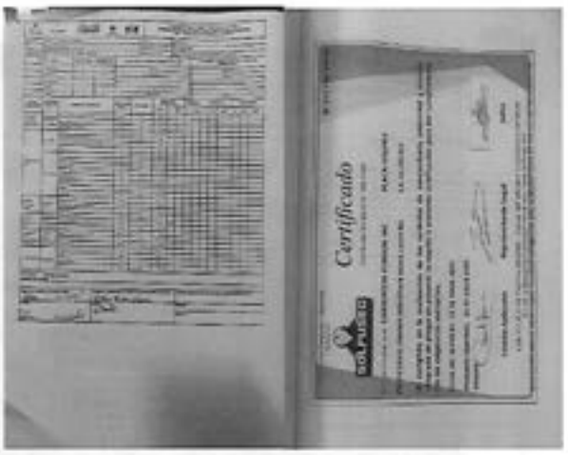
	
Condiciones de calidad de productos entregados Industrializado I.E. Rural Vijagual sede F	Lector de temperatura Termo King
	
Personal Manipulador: I.E. Rural vijagual sede D	Personal Manipulador I.E. Rural vijagual sede G
	
Personal Manipulador: I.E. Rural vijagual sede F	Personal manipulador I.E. Rural vijagual sede I y C

30727

SUPERVISION 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: Remisiones



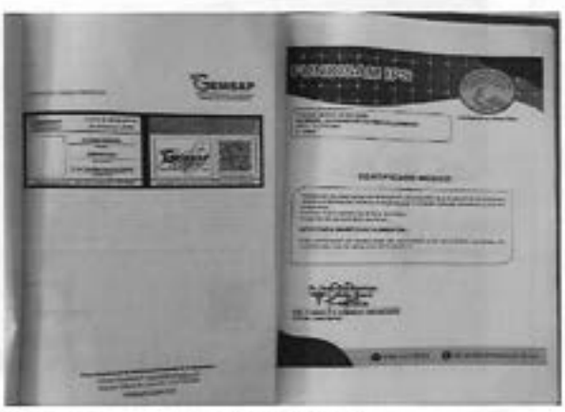
Verificación Documental: Remisión- Cerf. Plagas



Verificación Documental: Soat- Técnico mecánico



Verificación Documental: Concepto sanitario



Verificación Documental: Cerf. Manipulación



Verificación Documental: Control PSB

30928

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

OBLIGACION SOCIAL No.40 FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Facilitar la información requerida y participar en las reuniones de comité de Alimentación Escolar y/o Comités de Seguimiento del PAE a las que sea convocado.

ANEXO No.51

- ✓Actas de comité CAE, realizadas en la ejecución del mes de mayo de 2025.
- ✓Cumplimiento de compromisos

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

30729

UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25 - GRUPO 1					
INSTITUCIONES EDUCATIVAS BUCARAMANGA					MAYO
Nº	INSTITUCION	SEDE	MODALIDAD	COBERTURA	FECHA
1	CENTRO EDUCATIVO RURAL EL PAULON	PRINCIPAL	RPS JM/JT	245	
2	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE A:	RI	108	22/05/2025
3	CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA	SEDE B:	RPS ALM	19	27/05/2025
4	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ANDRÉS PÁEZ DE SOTOMAYOR	SEDE A:	RI	406	
5	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	SEDE A:	RI	284	
6	INSTITUCIÓN EDUCATIVA BICENTENARIO DE LA INDEPENDENCIA DE LA REPUBLICA DE COLOMBIA	SEDE B: LA HORMIGA,	RPS JM/JT	570	
7	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAFÉ MADRID	PRINCIPAL	RI	1200	08/05/2025
8	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMACHO CARREÑO	SEDE A	RPS ALM	800	09/05/2025
9	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE A:	RPS ALM	232	07/05/2025
10	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE B:	RI	58	
11	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE C:	RPS ALM	242	07/05/2025
12	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO	SEDE D:	RI	288	08/05/2025
13	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLAVERIANO FE Y ALEGRÍA	PRINCIPAL	RI	270	
14	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE A:	RPS ALM	421	
15	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE B:	RPS ALM	220	
16	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE C:	RPS ALM	415	
17	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE D:	RPS ALM	121	
18	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CLUB UNIÓN	SEDE E:	RPS ALM	340	
19	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE A:	RI	455	
20	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE B:	RPS ALM	229	
21	INSTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER	SEDE C	RI	114	
22	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	PRINCIPAL	RPS ALM	525	
23	INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUSTAVO COTE URIBE	PRINCIPAL	RI	258	
24	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE A	RPS ALM	199	
25	INSTITUCIÓN EDUCATIVA JORGE ELIECER GAITÁN	SEDE B:	RPS ALM	145	
26	I E LAS AMERICAS	I E LAS AMERICAS	RI	483	
27	I E LAS AMERICAS	NIVEL I SECUNDARIA	RPS ALM	269	
28	I E LAS AMERICAS	NINEL II PRIMARIA	RPS ALM	157	
29	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LICEO PATRIA	PRINCIPAL	RI	446	
30	INSTITUCIÓN EDUCATIVA LOS COLORADOS	PRINCIPAL	RPS ALM	1402	05/05/2025
31	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE A:	RI	351	
32	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE B:	RI	1056	
33	INSTITUCIÓN EDUCATIVA MAIPORE	SEDE C:	RI	338	
34	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE A:	RI	764	
35	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE C:	RPS ALM	324	
36	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE D:	RI	139	
37	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE E:	RPS ALM	72	
38	INSTITUCIÓN EDUCATIVA ORIENTE MIRAFLORES	SEDE F:	RI	40	
39	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE A:	RI	300	
40	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE B:	RPS ALM	130	06/05/2025
41	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE C:	RI	289	07/05/2025
42	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE D:	RI	242	05/05/2025
43	INSTITUCIÓN EDUCATIVA POLITÉCNICO	SEDE E :	RI	298	
44	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RAFAEL GARCÍA HERREROS		RI	863	
45	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE A:	RPS ALM	565	13/05/2025
46	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE B:	RPS ALM	24	06/05/2025
47	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE C:	RPS ALM	18	
48	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE D:	RPS ALM	18	06/05/2025
49	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE E:	RPS ALM	23	
50	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE F:	RI	8	09/05/2025
51	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE G:	RPS ALM	13	08/05/2025
52	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE H:	RI	126	06/05/2025
53	INSTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	SEDE I:	RPS ALM	40	
54	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	PRINCIPAL	RPS ALM	234	
55	INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN FRANCISCO DE ASÍS	PRINCIPAL	RI	300	
56	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE A:	RI	136	
57	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO NACIONAL DE COMERCIO	SEDE B:	RI	118	
58	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE A:	RPS ALM	212	
59	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE B:	RI	418	
60	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TECNOLÓGICO SALESIANO ELOY VALENZUELA	SEDE C:	RPS JM/JT	326	
61	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO	PRINCIPAL	RPS ALM	1350	05/05/2025

30930

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	22 de Mayo 2025	Hora inicio: 7:00	Hora finalización: 8:00
Lugar	IE la Malaña. A		
Tema	Seguimiento PAE		

OBJETIVO	realizar segunde reunión de seguimiento del CAE en la IE la maloña cumpliendo con lo establecido en la resolución 0335 del 23 diciembre 2021 y en el anexo teonico de perfeccionamiento cuidadano

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Hoy 22 de Mayo se realiza el seguimiento del pae en la IE la maloña. Se encuentra presente estudiantes, docentes, manipuladoras, rectora, y representante de la SEM del programa pae.

La rectora da la bienvenida, y presenta a los miembros de la conformación. se realiza lectura del acta anterior.

Cobertura 93 llegan 89. la rectora manifiesta que en ocasiones la verdura parte llega. parcial pero si realizan el cambio. el día cuenta revisa fechas de vencimientos se encuentran satisfecha con los operadores y manipuladoras, solicitan que el operador. envie 3 bolsas de agua por el momento reciben 3 bolsas, la madre de familia manifiesta que el pan es muy grande y este muy seco, se socializa sobre la encuesta de satisfacción, los estudiantes manifiestan que es muy rico todo.

La minuta si cumple.

30731

ESCUDO INSTITUCION

TODOS POR UN NUEVO PAIS

ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE

INSTITUCION EDUCATIVA: CENTRO EDUCATIVO RURAL LA MALAÑA		DANE: 268001023301
NOMBRE SEDE: EL GUALILO		DANE: 268001001569
DIRECCION: KM 6 VIA ACUEDUCTO VEREDA GUALILO BAJO	MUNICIPIO: BUCARAMANGA	DEPARTAMENTO: SANTANDER
OPERADOR:		FECHA: 16 de mayo del 2025

OBJETIVO."Evaluar de manera integral el rendimiento y la eficacia del Programa de Alimentación Escolar (PAE), centrándome en la evaluación del funcionamiento operativo y la satisfacción de los usuarios, con el objetivo de identificar áreas de mejora y garantizar un servicio alimentario escolar eficiente y de calidad."

En la fecha y lugar previamente mencionados se reunieron: titulares de derecho beneficiarios Programa PAE, el docente, Presidente de los estudiantes padres de familia, y manipuladora de alimentos con el objeto de evaluar el Programa PAE

PRESTACIÓN DEL SERVICIO

* El Programa PAE se entrega en el sitio dispuesto **(cancha de micro)** en las condiciones de calidad requeridas.
* La manipuladora es responsable con los horarios de entrega y distribución del Programa PAE.
*El Programa PAE se entrega de acuerdo a lo establecido y con todas las normas de bioseguridad establecidas por la empresa.
*Los padres de familia reciben estar atentos con la preparación de los alimentos propios enviados por el PAE.

TIEMPOS DE ENTREGA	11:00 A 11:30 a los de preescolar 11:50 a 12:15 del medio dia a los de primaria	

CARGO	NOMBRE	NUMERO IDENTIFICACION	FIRMA	No CELULAR
Rector o su delegado	WILSON ORDUZ ORDUZ	CC. 1193637.30		3008949680
Padre de familia	Deyssy Rojas Rangel	C.C 1005320062	Deyssy Rojas Rangel	3125350719
Padre de familia				
Manipulador	Olga Patricia Ascanio	63528904	Olga Patricia Ascanio	3209023151
personero o delegado a	Jean David Rangel Arango	TI.1098077539	Jean David Rangel Arango	3138956501
Titular de derecho				
titular de derecho				

En constancia de aceptacion de los cargos y de constitucion del comité firman los participantes

Docente designado para la sede o El Gualilo

30732



30733

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Codigo: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F00
Alcaldía de Bucaramanga		Version: 6.0
	ACTA DE REUNION	Fecha de Aprobación: 30/10/2022

Fecha	27 de mayo del 2025	Hora inicio: 8:30 a.m.	Hora finalización: 9:15 a.m.
Lugar	C.E.R. La Malaña sede B el gualilo		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	"Evaluar de manera integral el rendimiento y la eficacia del Programa de Alimentación Escolar (PAE), centrándome en la evaluación del funcionamiento operativo y la satisfacción de los usuarios, con el objetivo de identificar áreas de mejora y garantizar un servicio alimentario escolar eficiente y de calidad."

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:
2. Saludo
3. Socialización de CAE

Nombre	Cargo	Cedula	Teléfono	Firma
Wilson Orduz Orduz	Docente	13926730	3004949080	
Olga Patricia Bacareo	Manipuladora	63528904	3209921151	
Juan David Rangel Arango	Representante de los estudiantes	TI 1098077539	3138895608	
Deysy Rojas Rangel	Representantes de los padres	C.C 1005323062	3125158719	

Seguidamente se recuerda el proceso de focalización que se realiza, dando cumplimiento a la normatividad mencionada, resolución 335 del 23 de diciembre de 2021

Artículo 4. Criterios de priorización de sedes y grados. Estos definen el procedimiento para atender progresivamente la población beneficiaria: [...]. Se deberán tener en cuenta los siguientes criterios:

- **Primero:** Priorizar todos los grados de las sedes educativas que tengan jornada única, los cuales deben ser cubiertos al 100%.
- **Segundo:** Para las demas jornadas se prioriza el nivel preescolar de todas las sedes educativas, que deben ser cubiertos al 100%.
- **Tercero:** Priorizar las sedes educativas ubicadas en el área rural y las sedes educativas urbanas con población mayoritariamente (mas del 50% de los estudiantes matriculados) étnica, victima del conflicto armado o en condicion de discapacidad. En estas sedes se deben priorizar progresivamente los grados inferiores hasta llegar a cubrir el 100% de básica primaria, continuando con los grados superiores.
- **Cuarto:** Sedes educativas con alta participación de población con menores capacidades de generar ingresos, determinada por el grupo de Sisbén (desde grupo A hasta grupo D); priorizando progresivamente los grados inferiores hasta cubrir el 100% de básica primaria, y continuando con los grados superiores.

Parágrafo. Una vez determinada la modalidad de complemento alimentario a ser entregada en cada establecimiento y sede educativa por parte de los EEC, **los rectores junto con los Comités de Alimentación Escolar (CAE) deben realizar los ajustes a las asignaciones de los complementos por estudiante, teniendo en consideración: (i) beneficiarios no interesados en recibir el PAE; (ii) variaciones en la matrícula que genere faltantes o excedentes con respecto a las raciones asignadas; (iii) condiciones especiales de algunos estudiantes que ameriten ser beneficiarios y otras que sean adecuadamente sustentadas y no contrarias a los criterios de priorización. Estos ajustes tendrán que ser claramente soportados y evidenciados en el SIMAI, en la estrategia correspondiente al Programa.**

30734

	SECRETARIA DE EDUCACION MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-230.37-N01.01.F08
		Versión: 5.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

4. Temas a desarrollar:

Socializar el funcionamiento del CAE con la representante de SEB.

5. Compromisos

Continuar con la veeduria del CAE
Realizar un taller de hábitos saludables con los niños
Desarrollar una reunión de padres de familia para hablar sobre el PAE

6. Conclusiones y recomendaciones: (En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)

- Recomendar a los usuarios o personas particulares no ingresar a la cocina, el ingreso el acceso esta permitido solo para la manipuladora.
-

7. Fecha de la próxima reunión: Por definir.

NOTA: ENVIAR ACTA AL CORREO pae@bucaramanga.edu.co y cargar acta al drive

https://drive.google.com/drive/folders/1HTpq_hcBYzFS9FhhceOrCQXNGLSYhAht

En constancia de la aprobacion firman los que en esta intervinieron

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Wilson Orduz Orduz		Docente	Noslw28@hotmail.com	
Olga Patricia Bacareo		manipuladora		Olga Patricia B.
Juan David Rangel Arango		Representante de los alumnos		
Deysy Rojas Rangel		Representante padres de flia	deysy09@gmail.com	Deysy Tatiana Rojas R.
Haideé Cáceres		Rectora		
Belkys Rocio Espinosa O	SEB	T Social	Brespinosa Bucaramanga@.gov.co	

Redactada por	Firma Nombre: Entidad-Cargo: Correo electrónico:

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sugiere que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co

30735

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	27 de mayo de 2025	Hora inicio: 8:11	Hora finalización:
Lugar	IE. la melaña Sede B		
Tema	1 Seguimiento del PAE		

OBJETIVO	realizar reunión de seguimiento del CAE en la Melaña sede B cumpliendo con lo establecido en la resolución 0335 del 23 de diciembre de 2021 y en el anexo técnico de la participación ciud.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 27 de mayo se realizó seguimiento al pae en la IE. la melaña Sede B la rectora da la bienvenida a los padres de familia docentes, manipuladora, estudiantes y representante del equipo psicosocial

el estudiante manifiesta que no les gusta la ensalada de remolacha, la manipuladora manifiesta que a los niños no les guste la ensalada que les gusta el resto, la madre de familia manifiesta que no tiene queja con respecto a la comida, el docente que no les gusta mucho los juegos, docente manifiesta que no tiene queja q' constantemente estan haciendo vigilancia, el aprovedor trae 3 bolsas de agua semanales el dia de hoy 27 no hay agua en la institución, la DS socializa que es importante que los padres de familia no deben estar en los comedores, que no se puede sacar alimentos de la institución, que se va a realizar encuesta de satisfacción la manipuladora manifiesta que cumplen la cantidad de tomate y cebolla, observaciones, medellin EPS.

30736

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Haidy Cárdenas	CER La Malaña	Directora	icbucaramanga@adu.	
Deysi Tatiana Rojas		Representante de padres	deysir299@gmail.com	Deysi Rojas
dlgc Patricia Becerra	Malaña	Manipuladora	3209921151	dlgc Patricia Becerra
Juan David Ariel	E. Jard.	estudiante	—	Juan David
Wilson Ordoz	Docente		noslw28@gmail.com	

Redactada por	**Firma** Rocio **Nombre Belkys Rocio Espinosa** **Entidad-Cargo Trabajadora Social** **Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co**

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

30737



30738

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238-37-N01.01-F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	8 de Mayo de 2025	**Hora inicio:**	11 AM.	**Hora finalización:**	12:00
Lugar	IE. Café Madrid.				
Tema	Seguimiento CAE				

OBJETIVO	Realizar seguimiento del PAE en la IE café madrid con modalidad RJ

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 8 de Mayo se realiza seguimiento en la sede de juntos de la institucion educativa se encuentran presentes, Manipuladora, operador, Rectora, ts de la institución, representante de la SEB, estudiante. la rectora da la bienvenida a la reunión, realiza una bienvenida y da a conocer el nombre de los estudiantes.

se socializa los compromisos del acta anterior se han cumplido a la fecha, se espera que se puedan aumentar los cupos en la institución estudiante manifiesta que no les gusta las leches enteras y los quesos que tienen fechas de vencimiento bien pero los sabores no son agradables, el operador manifiesta que sobre realizado el cambio, no les gusta la leches agregados, los alumnos manifiestan que estan contentos con los nuevos productos y que les ha gustado mucho

Powered by CamScanner

30939

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Kelly Johana Botello V.	I.E. café madrid	T social	Trabajosocialdelmecolegios mintudedios.edu.co	
Monica Mantilla T.	I.E. café madrid		3153034276	Monica Mantilla
Diego Campos	apoder	Esperar	extrapoe@gmail.com	
Arda Ramirez Robayo	I.E café Madrid.	Rectora	rrobayo@colegios mintodedios.edu.co	
Jazmin Gil	Manipulador	Lider	3133895048	Jazmin Gil
Angi Carolina Paez Arenas		Representante de los estudiantes	3001094604	Angie Paez
Paola Hebiadis Gomez S.		Representante de los estudiantes	3504726771	Paola Gomez.
Guilliam Arley Carrillo		Personero	3124373926	Guilliam Arley
Maite Itayexi Rangel Guerrero		contralora	3008522338	Maite Rangel

Redactada por	Firma Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la información Personal a través de nuestra página web

Powered by CamScanner

30740



Powered by CamScanner

30741

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	9. de Mayo de 2023	Hora de inicio 6:30	Hora de finalización 8:00.
Lugar	IE. Camacho Carreño.		
Tema	Seguimiento PAE.		

OBJETIVO	realizar la primera reunion de seguimiento del PAE en la IE Camacho carreño cumpliendo con lo establecido en la resolucion 0335 del 23 de diciembre el 2021 y en el anexo tecnico de participacion ciudadana.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 9 de mayo se realizo seguimiento al Programa PAE en la IE. Camacho Carreño. para dar seguimiento al programa. se realizo presentacion del equipo por parte de la institucion. manipuladoras. padres de familia. estudiantes rector coordinador, operador, funcionario de la SEB. se da la bienvenido.
La secretaria manifiesto al operador que cuantas manipuladoras se dan por cada estudiante. Por parte del operador, revision de infraestructura q' se encuentre con obstruccion en los sifones.
Por parte de SEB compromiso escuela de padres de familia para el dia 14 de mayo a las 6:30.
La rectora manifiesta la preocupacion por la cantidad de palomas que se encuentran en la institucion. que pueden ser perjudiciales para la salud, esta peticion ya se elebo a los entes correspondientes; el operador se compromete a colocar una malla. durante el mes de mayo, solicitan la encuesta por parte de la SEB programa PAE con respecto al acto anterior se mejoro el tema de la carne, el operador manifiesto que observa mucho desperdicio en los grados de preescolar, que disminuyan la cantidad de los hancheros.
La rectora informa que cuando algun grado por x o y motivo no se encuentran en la institucion le pueden reportarle, un padre de familia solicito. el correo de la SEB, la rectora manifiesta que envio un correo para informar que el dia colorado no tendran el despacho del suplemento alimentario. los alumnos manifiestan conformidad. con el suplemento alimentario. prox. 10 JUNIO. 6:30

Powered by CamScanner

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Luis Meléndez			luisnovmelendez@gmail.com	
Esmeralda Pedraza Parra	Nutripae	manipuladora	smparrit74@gmail.com	
Freddy Yousseff Diaz M.		Vice personero	dfreddy283@Gmail.com	Freddy Diaz.
Juan pablo Moreno	NUTRIPAE	Supervisor	NUTRIPAE25@gmail.com	
Barbara Isabel Mendoza R.		Personera	rodriguezlorianyda@gmail.com	Barbara
Luis Manuel Davila	Comercio Centro	Rector	iecamachocentro@bucaramanga.edu.co	
Laura T. Spinelli	C. Centro.	Docente	spinelitur@hotmail.com	
Sol Estela Yañez R.	C. Centro.	Docente	solecito66hz@hotmail.com	
Juan Sebastian Ustaca Gomez		Contratar	sebastiangomez9904@gmail.com	
Transito Parra Almeida	IE Camacho Central	Aux. Admvo.	iecamacho.centro@bucaramanga.edu.co	Transito Parra A.

Redactada por	Firma Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

Powered by CamScanner

30743



Powered by CamScanner

30944

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO BUCARAMANGA Ciencia, Cultura, Humanismo y Excelencia "Luchar Y Vencer" DANE: 168001001173 NIT: 804.003.766-3	DCU - Versión:

REUNIÓN DE: CAE	NÚMERO:
LUGAR: Sala de Informática Sed A.	HORA DE INICIO: 10:20 a.m.
FECHA: Mayo 7 2025	HORA FINAL: 11:00 a.m.
OBJETIVO: Seguimiento PAE	

TEMAS TRATADOS	
1. Saludo	2. Reporte por Sedes.
3. Acuerdos.	4.
5.	6.

DESARROLLO DE LA REUNION, ACUERDOS Y/CONCLUSIONES

- Se realiza Saludo y cada sede comenta Sobre el funcionamiento del servicio de PAE
La Rectora hace reporte de un seguimiento que ella personalmente realizó al PAE, comunica que con el cambio de Horarios, con los estudiantes se han presentado dificultades de comunicación y esto ha desencadenado en que algunos dias sobraran almuerzos, y se recurrió a las suplencias con primaria, se contará ahora con un funcionario de PAE (felipe) quien estará atento y presto a comunicar entre coordinación y cocina, para controlar de manera más efectiva. El manejará las planillas y controlará la asistencia de focalizados y de Suplencias.
Con esta estrategia se ve superada la dificultad.
- Sede B: Se informa que se han observado cambios positivos en la fruta, cereal, se solicita que sea mas frecuente la ciruela y el durazno.
- Se confirma por parte del funcionario Diego que se realizará lavado del tanque del agua en la sede B.

- La sede B solicita que se replantee la. bnchera Especial ya que fue un menú muy. normal para la celebración del dia del niño.
- Se finaliza la reunión si otra novedad.

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO BUCARAMANGA Ciencia, Cultura, Humanismo y Excelencia "Luchar Y Vencer" DANE: 168001001173 NIT: 804.003.766-3	DCU - Versión:

30746

COMPROMISOS				
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA	CUMPLIO	
			SI	NO
Lavado del tanque sede B.	Diego Campos.	15 Mayo.		

EN CONSTANCIA DE LA APROBACION DE ESTA ACTA FIRMAN QUIENES INTERVIENEN:

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Ivama Claret Garcia	Docente	
Claudia M. Saavedra G.	Nutripaes 25 Manipuladora	
Deisy P. Almeyda	Madre sede b.	Deisy Al.
Mathilda Perez Alvarez	Madre sede A	Mathilda Perez.
Juan felipe fuentes	manipuladora sede B	felipe fuentes
[illegible] Campos B	operador Aseo	
Claudia Patricia Neira R	Rectora	Claudia P. Neira

30747

INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO

Formato de Actas

REUNIÓN DE: Seguimiento Comité CAE 2025	**NÚMERO:** 02
LUGAR: Sede Rincones de Paz. Coordinación	**HORA DE INICIO:** 11:00 am
FECHA: 08 de mayo 2025	**HORA FINAL:** 12 :00 m
OBJETIVO: seguimiento al desarrollo de la entrega del complemento alimenticio en la Sede D Rincón de Paz	

TEMAS TRATADOS	
1. Saludo de bienvenida.	2. Verificación de la asistencia.
3. intervención de cada miembro del comité	4. Proposiciones y varios

DESARROLLO, COMPROMISOS Y/O DECISIONES

Se da inicio a. la reunión. Verificación de Asistencia

Se revisa la cobertura

Grado 0° faltan 4 estudiantes
Grado 2 faltan 2 estudiantes
Grado 4. faltan 1 estudiante.

Se envia Correo a Secretaria Academica para revisar narración en SIMAT.

- Manipuladora refiere que llegan completo y en buen estado todos los refrigeros.

La granola y la leche entera sin sabor los niños la rechazan.

- La Docente refiere que los menus continuan llegando sin equilibrar el azucar ejemplo:

Menu: leche Arequipe, Panelita dulce y Bisquicho demasiado dulce.

Se solicita mejorar la combinación

- Representante madre: los niños dicen que la granola la rechazan por que "parece papel" La pera viene muy dura y no se la comen.

- Estudiante: las granolas no nos gustan no nos han dado Yogurt y nos gusta o el uchareable.

30748

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO BUCARAMANGA Ciencia, Cultura, Humanismo y Excelencia "Luchar Y Vencer" DANE: 168001001173 NIT: 804.003.766-3	DCU - Versión:

Solicitar la revisión Menus
Solicitar la actividad de capacitación para los niños
Asistencia de la Nutricionista

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA	CUMPLIO	
			SI	NO

EN CONSTANCIA DE LA APROBACION DE ESTA ACTA FIRMAN QUIENES INTERVIENEN:

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
-Eberlide Ordóñez B	Padre de familia	
-Alicia salomon R	Manipuladora	Alicia salomon R.
-Pilar Carrillo S	Docente	
-		
-Jeremy Matias martinez Gomez	estudiante 4	

30949

	UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25	VERSION 1
	CUMPLIMIENTO DE COMPROMISOS CAE	
	MAYO 2025	1/01/2025

No.	INSTITUCIÓN EDUCATIVA	SEDE EDUCATIVA	COMPROMISO	FECHA	ACTIVIDAD REALIZADA	EVIDENCIA	Responsable	Cumplimiento
1	CAMPO HERMOSO	SEDE B	Lavado de tanque	14/05/2025	El operador realiza lavado de los dos tanques de agua en la sede donde se atiende la modalidad R.I. Esta actividad se dealiza en cumplimiento de compromiso de comité	Anexo 1. Certificado de lavado de tanque y evidencia fotografica	UT NUTRIPAE 25	**14/05/2025**

SUSANA CLAVIJO CASTRO
REPRESENTANTE LEGAL SUPLENTE
UT NUTRIPAE 25

30950

EXPERTOS RBG

FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

CERTIFICA QUE:

INSTITUCION: **INSTITUCION EDUCATIVA CAMPO HERMOSO**

SEDE: **B.**

Ha realizado Limpieza y Desinfección de:

- 2 Tanque de agua potable de 500 L.

Dando cumplimiento a la Resolución 2115 de 2007, en el cual se establece el sistema para la protección y control de calidad del agua para el consumo humano.

Productos utilizados: PYAM 200 ppm

Este servicio se realizó el día: **14 mayo de 2025.** Válido hasta: **14 noviembre de 2025.**

EXPERTOS RBC
1095927155-9
FUMIGACIONES Y ASESORAMIENTOS AMBIENTALES

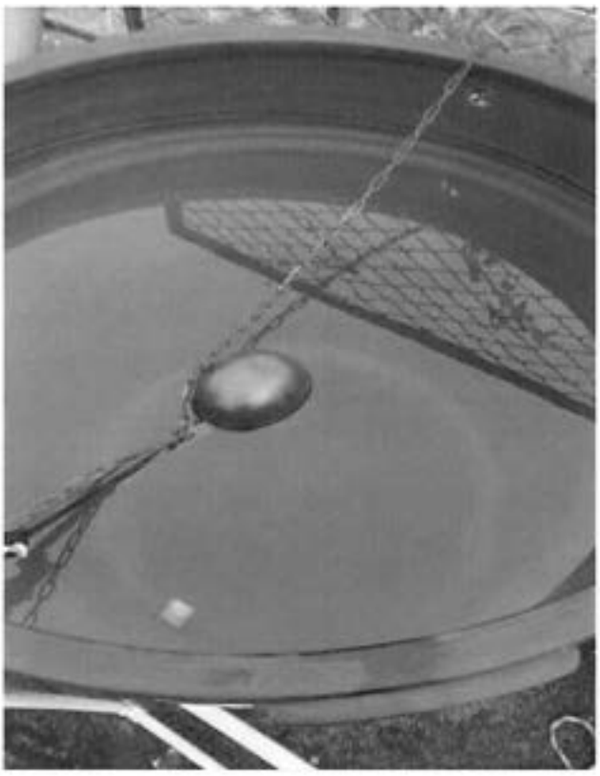
EXPERTOS RBG

Oficina Principal Bucaramanga/Girón: Cl. 12 No. 21 – 39 Rio Prado, Tel: 312 469 3379, Expertosrbg@gr

CamScanner

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO N°1









E-mail: nutripae25@gmail.com

UNION TEMPORAL NUTRIPAE 25

ANEXO N°1



E-mail: nutripae25@gmail.com

30753

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO BUCARAMANGA Ciencia, Cultura, Humanismo y Excelencia "Luchar Y Vencer" DANE: 168001001173 NIT: 804.003.766-3	DCU - Versión:

REUNIÓN DE:	NÚMERO:
Comite Alimentación Escolar	1.
LUGAR:	HORA DE INICIO:
Sede C. Colcabe -	11:30 am.
FECHA:	HORA FINAL:
7 - Mayo - 2025	12:15 M.
OBJETIVO:	
Seguimiento PAE	

TEMAS TRATADOS	
1. Saludo y bienvenida	2. Intervención coordinadora
3. Intervención docente Marcela Silva	4. Intervención Diego Campo
5. Adecuaciones locatidad	6. Intervención padres - estudiantes

DESARROLLO DE LA REUNION, ACUERDOS Y/CONCLUSIONES

(1) Saludo y bienvenida a cargo de la coordinadora Marilyn.

(2) La coadinadora interviene, exponiendo la metodologia usada en el restaurante, el apoyo de los docentes, el uso de fichas.

(3) La profesora Marcela expone la metodologia de los fichas, como esta estrategia y el apoyo de los profesores ha hecho que el programa funcione muy bien. Se analizo que aún tenemos aproximadamente 14 estudiantes en lista de espera

(4) Interviene el supervisor Diego Ocampo quien manifiesta que el PAE se cumple a cabalidad de lunes a viernes en esta sede, que las raciones han mejorado, que los desperdicios se han disminuido, y que con las manipuladoras, especialmente la señora Flor, se puede contar para cualquier inquietud.

(5) El supervisor expresa que se puso una malla en la cocina, y no se puso en la reja de entrada para mitigar el calor. La coordinadora expresa que se sacaron los pupitres que estaban dentro del restaurante y ahora se ve más organizado.

(6). La señora Elizabeth madre de familia, felicita a todos los miembros del PAE, ya que han mejorado los ingresos y la disciplina,

30754

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA CAMPO HERMOSO BUCARAMANGA Ciencia, Cultura, Humanismo y Excelencia "Luchar Y Vencer" DANE: 168001001173 NIT: 804.003.766-3	DCU - Versión:

- El supervisor comenta que en el año hay 3 menus especiales para diferentes celebraciones del año.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA	CUMPLIO	
			SI	NO
Proxima reunión	Comite PAE	Junio 4-2025		

EN CONSTANCIA DE LA APROBACION DE ESTA ACTA FIRMAN QUIENES INTERVIENEN:

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	FIRMA
Jonneth Marcela Silva	Docente	Jonneth Marcela Silva M
Diego Campos	Supervisor especial	
Dayanna Redondo	Madre de fami	
Alisson Daileth Mauris	Estudiante	Daileth Mauris
Elizabeth Romero.	Madre de familia	Elizabeth R.O.
Astrid Guevara	made de Familia	Astrid Guevara S
Flor Sanabria	Manipuladora	Flor Sanabria.
Marilyn Hernández Espitia	Coordinadora	Marilyn Hernández E.

30755

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	6 /05/2025	Hora inicio: 7:00 a.m.	Hora finalización: 8:00
Lugar	Sede B		
Tema	ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE		

OBJETIVO	Hacer seguimiento al comité CAE 2025 sede B Poltecnico

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

- Saludo de asistentes a cargo de la coordinadora Nubia Monsalve Velasco
- Seguimiento al complemento ración preparada in situ
- Cobertura
- Compromisos y recomendaciones

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Nubia Suarez	Madre Repr. Grado 3	3105717652	
Luisa Lagos	Madre Repr. Grado 2	3204857104	Luisalagos2501@gmail.com
Alesca Escorcha Jaimes	Personerita	3027449651	Ale.escorcha@gmail.com
Celina Carrillo	Docente 4°	3158402502	celinacarrillo@hotmail.com
Jason Andres López .	Supervisor PAE	3115452422	
Dayana Acuña	Manipuladora	3154033919	
Abraham Moises Silva Cadena	Repr. Grado 4	3203619933	
Shanel Luciana Barrera Uribe	Consejo estudiante	Represen 5°	

2. Temas a desarrollar
Se saluda a los integrantes del comité y agradece su presencia y colaboración
Se hace verificación del quorum

Seguimiento al comité de alimentación escolar

La personera Alexka manifiesta que la comida es rica hay una buena porción balanceada que nos alimenta, desearía que todos los niños aprovecharan de manera adecuada la ración

El supervisor informa que se va a hacer una charla sobre hábitos saludables de parte de la empresa en el mes de mayo

La coordinadora sugiere que esta charla se haga también a los padres de familia para concientizar sobre la necesidad de hacer loncheras saludables

El estudiante Abraham comente que la comida es muy rica y nutritiva a veces hay carne con gorditos que son difícil de comer

El supervisor aclara que las manipuladoras hacen limpieza de la carne pero es difícil quitar todo los gorditos pues la porción se reduce

Shanel aporte que la comida es rica sugiere que se agregue una fruta para llevar a la casa

La sra. Dayana manipuladora dice que todos los días se dan frutas, verduras y proteína pero la porción se debe consumir dentro del colegio. se aclara que es un complemento alimenticio para que en casa el almuerzo se complete

La madre de familia agrega que cuando es carne sudada algunas veces la carne es dura, el resto es rica y nutritiva la ración

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA ACTA DE REUNIÓN	Código F-GSEP-4300-238.37.001.01.F06 Versión 6.0 Fecha de Aprobación 20/10/2022

Se menciona acerca del menu especial que este año fue mejor la hamburguesa del agrado de todos los estudiantes

La profesora Celina opina que el menú especial incentiva al estudiante pues hay un motivo especial para hacer una comida diferente como la hamburguesa, los niños se comen con agrado los alimentos y en el aula de clase se motiva a los estudiantes que se deben comer todo y en especial las verduras para que tengan el habito saludable para mejorar la digestión

La estudiante Aleska sugiere que se pase a los estudiantes que se coman todo no a los que no quieren consumir los alimentos.

La coordinadora aclara que se deben pasar todos los estudiantes que están beneficiados pues no podemos excluir a los niños de la ración.

La coordinadora comenta acerca de una queja interpuesta por un sr. quien envió correo al colegio sobre la supuesta entrega de alimentos a la portera que en el momento no hay y a la Sra. de aseo que es nueva y quien trae su almuerzo de la casa o cuando no pide a domicilio; se dio respuesta a la queja por parte del colegio y la empresa también hizo su correspondiente indagación.

Hasta el momento se están entregando 110 raciones haciendo faltan 7 estudiantes por asignar, pero a todos se le entrega.

4 Conclusiones y recomendaciones: (En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)
Se manifiesta que se está conforme con los alimentos distribuidos hasta el momento y se espera que se alcance la cobertura al 100 %.
Los niños se comen con agrado su complemento y hay poco desperdicio del mismo.

-

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

30758

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Nubia Suarez	Consejo de Padres	Repre. Padres de familia	3105717652	Nubia Suarez.
Alejandra Jaimes	Consejo Padres	Repre. Padres de familia	3027191338	
Luisa Lagos	Consejo de Padres	Repre. Padres de familia	3204857104	
Alesca Escorcha	Consejo estudiantes	Personerita	3027449651	
Abraham Moisés Silva	Consejo estudiante	Represen. Estudiante 4°		Abraham Moises Silva Cadenas
Shanel Luciana Barrera Uribe	Consejo estudiante	Represen 5°		Shanell Luciana Barrera Uribe
Jason Andres López .	NUTRIPAE	Supervisor PAE		
Zareth Dayana Acuña	NUTRIPAE	Manipuladora	3154033919	
Celina Carrillo	Docente	Repre. Docentes	3158402502	
Nubia Monsalve Velasco	Colegio Politécnico	Coordinadora	3163038636	

Redactada por	Firma Nombre: Nubia Monsalve Velasco Entidad-Cargo: Coordinadora sede B Correo electrónico: nubiamonsalve201214 @ gmail.com

30759

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
Alcaldía de Bucaramanga		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	Mayo 7/25	Hora inicio: 1:00 pm	Hora finalización:
Lugar	Sede C Instituto Politécnico		
Tema	Seguimiento al proceso PAE		

OBJETIVO	Identificar los elementos positivos y negativo del proceso PAE para buscar mejoras.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

- Saludo -
- Experiencias personales sobre el PAE
- Horarios de las manipuladoras
- Sugerencias sobre el proceso
- Varios

2. Toma de asistencia.

Dando cumplimiento a la resolución 335 del 23 de diciembre de 2021 y su anexo técnico de participación ciudadana, el comité de alimentación escolar está conformado por:

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Luis Mora	Estudiante	3238467654	luis2d21.06@gmail.com
Kevin villena	estudiante	3238054319	
Dayana Lopez	Representante	3238054319	dayana.davis123@gmail.com
Maria Pelgado	Representante	3239028059	Varela.luis@gmail.com
Zoranis Barros M.	Manipuladora.	3025415236	Soy.maldonado2@gmail.com
Jason Andres Lopez Ortiz	Apoyo Supervisor	3115452427	
Lina Estefanilla Jaimes	coordinadora	3176649978	lina.mendez1@gmail.com
Luz Sandra Palomino	Docente	3043951750	Palomino.sandra@gmail
Ruth Stella Cano Orozco	Manipuladora	3178618260	Corozcanoruthstella@gmail.com

30760

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238,37-N01.01.F08
		Versión: 5.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

3. Temas a desarrollar:

La Señora coordinadora saluda a los asistentes y les explica la participación y puntualidad

Se da por iniciada la reunión preguntando a 1/4 de los asistentes por las experiencias personales con el PAE ¿Qué les agrada? ¿Qué no les agrada? ¿Qué cambiarían? ¿Qué Calificación de nuevo producto en el PAE, llegando a conclusiones como las siguientes:

- Productos muy buenos que deben seguir: Bizcochos y galletas de mantequilla, el maní
- Productos que deberían bueno que agregaran a la minuta: * El queso * El alpinito * El Kumis * El nectar * otras frutas (uvas, mango,)
- Productos que deberían sacar; pan de maíz, galletas caseras, no son del agrado de los estudiantes.

La coordinadora le pide al supervisor el horario de las manipuladoras 12:30 – 3:30 (sede 01) 7:00 - 9:00 (J.M) 12:30 1:30 (Pueblo)

4. Compromisos por parte del operador: (Enlistar los compromisos a los que llegó el operador con el fin de realizar seguimiento desde la supervisión para su cumplimiento)

El operador llevarán las inquietudes de los padres de fli y estudiantes para su análisis y debido proceso para ser tomados en cuenta cuando se realice el cambio de minuta

5. Conclusiones y recomendaciones: (En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)

- Es importante revisar el nivel de azúcar en cada preparación
- Agregar los alimentos al menú que anteriormente se describieron

30761

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238,37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

- Tener presente para cambiar los alimentos que los estudiantes no les gusta.

- Lamentablemente no contamos con la presencia de la representante del SEB, quien fue invitada y nos parece importante su presencia para aclararnos sobre las sugerencias que se hacen en las actas son tomadas en cuenta porque no se han visto los cambios o mejoras en nuestras solicitudes.
Se espera contar con ella en la próxima reunión del Comité.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Luis Hora		Estudiante		
Kevin alejandro		Estudiante		Kevin
Lopez Dayana		Madre de familia	3238054319 dayanadaires@gmail.com	
Marcia Delgado		Madre de familia	3239028059 sarela1055@gmail.com	Marcia D.
Jason Lopez O.	Nutr. PAE	Apoyo Supervisor	3115452477	
[illegible]	Politecnico	Coordin.	[illegible]	
Ruth Stella Corzo Orozco	Politecnico c	Manipuladora	corzoorozcoruthstella@gmail.com	Ruth Stella Corzo Orozco

30762

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA ACTA DE REUNIÓN	Código F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F06 Versión: 6.0 Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	5 mayo 2025	Hora inicio: 1:00 p.m	Hora finalización: 2:00 p.m.

Institución y sede educativa

Tema ACTA DE SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE Politecnico - Sede D.

OBJETIVO	Realizar el primer seguimiento al programa de alimentación escolar sede D

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

-saludo
-verificación de asistentes
-Seguimiento al plan de alimentación escolar sede D (ración industrializada")

2. Toma de asistencia.

Nombre	Cargo	Teléfono	correo
Laura Vanesa Amaris Reyes	Madre de familia 3-1	3128786933	Lauritareyes1517@gmail.com
Sheyla Yeritza Jaimes	Madre de familia 5-1	3166679337	sheilayeritzaj@gmail.com
Shirley Vanesa Valencia	Estudiante 3-1	3128786933	
Briana Nicol Mendoza Galvis	Estudiante 5-1	3166679337	
Martha Bibiana Delgado	Docente preescolar	3005595615	bibideran@hotmail.com
Jaison andres Lopez	Supervisor PAE	3115452422	
Yolimar Gaviria	Manipuladora	3009770106	
Nubia Monsalve Velasco (invitados)	Coordinadora	3163038636	Nubiamonsalve201214@gmail.com

3. Temas a desarrollar:

(En este espacio deben redactar los temas hablados en la reunión como el seguimiento, felicitación, informe de la ejecución, coberturas, calidad de complementos, organización, entre

soporte fotográfico y si el operador subsano relatar la acción de mejora, la atención que recibieron o informar el reporte que realizaron a la supervisión PAE SEB)

Se pregunta a las estudiantes como les ha parecido hasta el momento las raciones recibidas, las estudiantes manifiestan que son del agrado de ellas todos los productos.

Interviene la docente Martha Bibiana pregunta porque no está recibiendo la cobertura completa para las estudiantes de preescolar, también sugiere que la ración de preescolar sea más pequeña.
Una vez se entregó un chocoramo con leche chocolatada que el menú sea más balanceado.
La coordinadora aclara que ya se marcaron más estudiantes de preescolar para el refrigerio, pero aún siguen apareciendo 6 refrigerios menos en lista es responsabilidad de la persona encargada del SIMAT en el colegio.

La coordinadora pregunta por el inconveniente con algunas frutas pues tienen apariencia de verdes, pero al momento se hace el cambio.

La Sra. Laura Vanesa pregunta si pueden dar jugos que no sean los lácteos, Jeison contesta que el menú lo da un nutricionista y que debe estar presentes los lácteos por su valor nutricional.

Se pregunta a Yolimar la Sra. manipuladora_que en el momento cuantos refrigerios tenemos actualmente, responde que en la mañana se entregan 123 y en la tarde 114.

La Sra. Laura pregunta por un refrigerio que les dieron a las niñas el año pasado y que esté no lo han entregado; se aclara que son menús especiales que se dan en fecha especiales como el día del niño.

La coordinadora hace mención sobre la importancia de enviar a las niñas una lonchera saludable porque a muchas les dan solo paquetes.

También se recomienda que las niñas avisen cuando son alérgicas a algún alimento.

Se le deja de tareas a las niñas para la próxima reunión preguntar a sus compañeras como les parece el refrigerio.

4. Conclusiones y recomendaciones: (En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)

En cuanto al menú el comité manifiesta que se está conforme, pero en cuanto a la cobertura si no se ha alcanzado el 100 % .

5. Fecha de la próxima reunión:

30764

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código	F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	Versión	6.0
ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación	20/10/2022

NOTA ENVIAR ACTA AL CORREO pae@bucaramanga.edu.co y cargar acta al drive

https://drive.google.com/drive/folders/1H1Tpq_hcBYzf-S9FhhceOrCQXNGLSYhAht

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Laura Vanesa Amaris Reyes	Consejo Padres	Madre de familia 3-1	Lauritareyes1517@gmail.com	Laura Amaris
Sheyla Yeritza Jaimes	Consejo Padres	Madre de familia 5-1	sheilayeritzaj@gmail.com	Sheila Jaimes
Shirley Vanesa Valencia	Consejo estudiantes	Estudiante 3-1		Shirley Amaris
Briana Nicol Mendoza Galvis	Consejo estudiantes	Estudiante 5-1		Bryanna Mendoza

30765

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

ACTA DE REUNIÓN

Código: F-GSEP-4300-238.37-001.01.F08
Versión: 6.0
Fecha de Aprobación: 20/10/2022

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO CELULAR	FIRMA
Martha Bibiana Delgado	Colegio	Docente preescolar	bibideran@hotmail.com	
Jeison Andres López	NUTRIPAE	SUPERVISOR		
Yolimar Gaviria	NutriPAE	MANIPULADORA		
Nubia Monsalve Velasco (invitados)	Colegio	Coordinadora	Nubiamonsalve201214@gmail.com	

Redactada por	Firma Nombre: Nubia Monsalve V. Entidad-Cargo: Coordinadora Correo electrónico: nubiamonsalve201214@gmail.com

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

30766

	INSTITUCION EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL	Código:
	1ª REUNION DE SEGUIMIENTO COMITÉ DE ALIMENTACION ESCOLAR	Fecha: Mayo 13 de 2025

Lugar: Sede A Institución Educativa Rural Vijagual de Bucaramanga	Fecha: Mayo 13 de 2025	Hora: 11:00 a.m.

AGENDA

- Bienvenida y presentación de asistentes
- Intervención de los integrantes del CAE
- Compromisos por parte del operador
- Conclusiones y recomendaciones

DESARROLLO DE LA REUNION

BIENVENIDA Y PRESENTACION DE ASISTENTES

El Rector de la Institución da la bienvenida y agradece la presencia de los asistentes convocados para participar en la reunión.

Se cuenta con la presencia de los Supervisores del PAE señores Diego Campos, quien está a cargo de las operaciones en sede A, y Jason Andrés López Ortega, quien va a tener a su cargo el desarrollo de la operación en las sedes alternas.

NOMBRE	CARGO	DOCUMENTO
JESÚS MANUEL ESPINOSA JAIMES	Rector	13'846.846
SANDRA LILIANA BLANCO ROMERO	Docente Primaria	63 496 891
MARÍA LUDI LAMUS DELGADILLO	Docente Secundaria	37945213
LEIDY JOHANA ESTEBAN	Madre de Familia Primaria	
MARYURY PEREZ	Madre de Familia Secundaria	
CLAUDIA PATRICIA RAMIREZ G,	Auxiliar Administrativo	
SELSA AURA CRUZ	Manipuladora PAE	28.345.856
MARÍA F. RAMOS BARRERA	Estudiante titular de derecho	1090715376.
ISABELLA NIÑO	Estudiante titular de derecho	1.098.829.891
DIEGO CAMPOS	Supervisor PAE Sede A	80716603.
JASON ANDRES LOPEZ ORTEGA	Supervisor PAE Sedes	

INTERVENCION DE LOS INTEGRANTES DEL CAE

Se recalca por parte de los asistentes y especialmente por los Supervisores del programa, que debe recordarse a estudiantes y sus acudientes, la característica que tiene el programa de alimentación, el cual se tiene establecido como un complemento alimenticio equivalente a un 70% de la ración diaria de los estudiantes.

El supervisor Diego Campos hace referencia a su función, la cual está orientada a los temas administrativos. Comenta que la función del supervisor Jason López se orienta hacia la parte técnica en las sedes alternas.

Adicionalmente informa sobre el menú especial ofrecido a los estudiantes por parte del programa con ocasión del Dia de los Niños, en la fecha 30 de Abril. Igualmente informa acerca de la capacitación en hábitos saludables prevista para las sedes A y E.

Las estudiantes Margie e Isabela, hacen recomendaciones acerca de los jugos, que en ocasiones se enfuertan. Igualmente, sobre las ensaladas en las que no se les aplica sal sino algo de limón.

La señora Selsa Cruz, manipuladora del programa, menciona que, para evitar esas situaciones con la fruta, ahora se está utilizando pulpa de fruta que envía el operador.

Las madres de familia sostienen que hay buena aceptación de los alimentos por parte de los estudiantes, según concepto de sus hijos.

En términos generales los integrantes del CAE reconocen la buena prestación del servicio y la aceptación por parte de los estudiantes.

COMPROMISOS POR PARTE DEL OPERADOR

Se deben mantener las condiciones de calidad y oportunidad en la prestación del servicio, tal como se ha venido dando hasta la fecha.

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

Las Docentes Ludi Lamus y Sandra Blanco, mencionan el acompañamiento que se viene dando por parte de las docentes de Primaria, lo cual es esencial para la buena prestación del servicio.

Se sugiere que se puede tener la posibilidad de que estudiantes de grados 10 y 11 presten su servicio social en el acompañamiento de los estudiantes. Esta opción se va a revisar con la Coordinación de Secundaria.

Siendo las 12:00 pm, se da por terminada la reunión.

En constancia de lo anterior, firman los asistentes:

NOMBRE	CARGO	FIRMA
JESÙS MANUEL ESPINOSA JAIMES	Rector	
SANDRA LILIANA BLANCO ROMERO	Docente Primaria	
MARÌA LUDI LAMUS DELGADILLO	Docente Secundaria	
LEIDY JOHANA ESTEBAN	Madre de Familia Primaria	
MARYURY PEREZ	Madre de Familia Secundaria	
CLAUDIA PATRICIA RAMIREZ G,	Auxiliar Administrativo	
SELSA AURA CRUZ	Manipuladora PAE	
MARGI RAMOS BARRERA	Estudiante titular de derecho	1018715376
ISABELLA NIÑO	Estudiante titular de derecho	
DIEGO CAMPOS	Supervisor PAE Sede A	
JASON ANDRES LOPEZ ORTEGA	Supervisor PAE Sedes	

30269

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	6 de mayo/25	Hora inicio: 12:00	Hora finalización: 12:30
I. E. O.	RURAL VIJAGUAL		
Sede Educativa	La Esmeralda sede B		
Tema	SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE PERIODO MARZO- ABRIL 2025		

OBJETIVO	Registrar las novedades relacionadas con la operación del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa, incluidas las sugerencias, quejas, reclamos y reconocimientos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

- Saludo
- Informe de la manipuladora
- Comentarios y Evaluación del servicio
- Conclusiones y sugerencias

2. Toma de asistencia.

Nombre y Apellidos	Cargo	Documento
Susan Isabella Duran Cabanzo	Personerito	1093919031
Lizeth Alejandra Caicedo	Madre de familia	1095299024
Karen Daniela Ayala	Madre de familia	1234341365
Sofia González	Manipuladora	1096241400
Daniela Herrera Rondón	Representante de aula	1099374431
Valery Samara Barrera López	Titular de derecho	1098827318
Clara Inés Ardila Álvarez	Docente	63362003

3. Desarrollo de la Agenda

Se da las gracias por la asistencia a la reunión, la señora manipuladora da el informe sobre las sugerencias para mejorar y las estrategias que han permitido ofrecer un buen servicio.
La cobertura está completa. Se han recibido los alimentos completos y de buena calidad,
Los implementos de aseo se han recibido a tiempo,
Se han respetado los horarios de supervisión y entrega.

4. Compromisos a los que llega el operador:

(Enlistar los compromisos a los que llegó el operador con el fin de realizar seguimiento desde la supervisión para su cumplimiento)

30770

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

El operador ha cumplido con todos los compromisos.

5. Conclusiones y recomendaciones:
(En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)

La comunidad educativa agradece el servicio prestado en beneficio de los estudiantes y se encuentra comprometida para atender sugerencias y aprovechar al máximo el servicio recibido.
Los estudiantes han demostrado agrado por los alimentos.

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No. CELULAR	FIRMA
Susan Isabella Duran Cabanzo	personerito		Susan Isabella Duran
Lizeth Alejandra Caicedo	Madre de familia	3138433839	x lizeth alejandra c.d
Karen Daniela Ayala	Madre de familia	3160484387	x Karen Daniela Ayala
Sofia González	Manipuladora	3222688346	x Iveth Sofia g.c.
Daniela Herrera Rondón	Representante de aula		x Daniela Herrera
Valery Samara Barrera López	Titular de derecho		x Samara
Clara Inés Ardila Álvarez	docente	3105862737	x clara Ardila

30771

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	O6/05/25	Hora inicio: 6:15 am	Hora finalización: 6:30 am
I. E..	RURAL VIJAGUAL		
Sede Educativa	D SAN CAYETANO		
Tema	SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE PERIODO MARZO Y ABRIL DE 2025		

OBJETIVO	Registrar las novedades relacionadas con la operación del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa, incluidas las sugerencias, quejas, reclamos y reconocimientos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Saludo
2. Toma de asistencia
3. Análisis del funcionamiento del PAE en sus diferentes aspectos
4. Conclusiones
5. Final

Toma de asistencia.

Nombre y Apellidos	Cargo	Documento
Marco Antonio Hernández Quiñonez	Docente	13928902
Yasley Uribe Leal	Manipuladora	1099373609
Andreina Quiñonez calderón	Madre de familia	1232888849
Martha Janeth Quiñonez	Madre de familia	63543496
Sebastián Ramos Ruiz	Personerito	1139126093
Ángel Leonardo Montañez Ruiz	Estudiante	1139126954

Desarrollo de la Agenda

Tomo la palabra el docente marco Antonio Hernández para dar el saludo y la toma de asistencia a la cual todos están presentes, es así que se procede a preguntar y escuchar a los participantes sobre el funcionamiento del PAE,
Tomo la palabra la manipuladora Yasley y manifestó que todo se estaba prestando de la mejor manera y no había ninguna aclaración, los demás participantes manifestaron estar de acuerdo.

30772

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Siendo las 9:30 y sin ninguna otra particularidad se da por terminada la reunión y se firma el acta.

Compromisos a los que llega el operador:
(Enlistar los compromisos a los que llegó el operador con el fin de realizar seguimiento desde la supervisión para su cumplimiento)

Conclusiones y recomendaciones:

Que el servicio se siga prestando de esta forma

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No. CELULAR	FIRMA
Marco Antonio Hernández Quiñonez	Docente	3012177921	
Yasley Uribe Leal	Manipuladora	3154319066	Yasley uribe l.
Andreina Quiñonez calderón	Madre de familia	3213043634	ANDREINA QUIÑONEZ
Martha Janeth Quiñonez	Madre de familia	3175094792	Martha janeth Q.
Jesús Alberto López Ruiz	Personerito		Jesús alberto Lopez Ru
Andrea Juliana Flórez Estupiñán	Estudiante		Andrea Juliana Flo

30773

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

ACTA SEGUIMIENTO - C.A.E.

INSTITUCION EDUCATIVA: RURAL VIJAGUAL		DANE: 268001003022	
NOMBRE SEDE: F		DANE:	
DIRECCION: KM 10 VIA A RIONEGRO - VEREDA	MUNICIPIO: BUCARAMANGA		DPTO: STDER
OPERADOR: Grupo 1 - Unión Temporal Nutrivida 2021 [2]		FECHA: 09/05/25	

DESARROLLO DE LA REUNION

→ Saludo
→ Discusión acerca del PAE en aspectos como.
→ Calidad y cantidad
→ Manipulación.
→ Evaluación (Aspectos postivos y/o por mejorar)

OBSERVACIONES Y CONCLUSIONES

→ El servicio del PAE es excelente, los estudiantes y los padres se encuentran muy satisfechos y conformes. Los alimentos son manipulados con cuidado y orden. la manipuladora es cuidadosa y ordenada, su desempeño es meticuloso y acorde a la normativa. Felicitaciones, y gracias!

ASISTENTES DE LA REUNION

CARGO	NOMBRE	NUMERO IDENTIFICACION	FIRMA	No CELULAR
Rector o su delegado	Diana Maicela F.	63559149		3112323975.
Padre de familia	Liliana Nova Gomez	1100890399	LILIANA NOVA	3214088835
Padre de familia	Oscar Dario Rojas	91530765	Oscar Dario Rojas	3172304030
Manipulador	Nancy Yurley Ramos H	1095580068	Nancy Yurley Ramos	3113747665
Personero o delegado o	Leslie Mariana Ordoñez	1095078607	Leslie Mariana	3214085538
Titular de derecho	Elbhet Horacio Fuentes	1139126851	Elbhet Horacio	
Titular de derecho	Dana Carolina Rojas	1095516993	Dana carolina	

30774

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha: 08-05-25		Hora inicio: 9:150 a.m.	Hora finalización: 09:45 a.m.
I. E. O.	RURAL VIJAGUAL		
Sede Educativa	San Pedro Bajo Sede G		
Tema	SEGUIMIENTO DEL COMITÉ DE ALIMENTACIÓN ESCOLAR CAE PERIODO MARZO Y ABRIL DE 2025		

OBJETIVO	Registrar las novedades relacionadas con la operación del Programa de Alimentación Escolar en la sede educativa, incluidas las sugerencias, quejas, reclamos y reconocimientos.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Agenda de la reunión:

- Saludo
- Informe de la manipuladora
- Comentarios y Evaluación del servicio
- Conclusiones y sugerencias

2. Toma de asistencia.

Nombre y Apellidos	Cargo	Documento
Elia Cecilia Barbosa Lozano	Docente	52.151.520
Leidy Viviana Carrillo Remolina	Madre de familia	63.557.299
Mayerly Mendoza Rodríguez	Madre de familia	1.098.691.293
Sonia Amparo Hernández Rojas	Manipuladora	63.554.561
Nazly Zarith Esparza Sandoval	Titular de derecho	1.097.122.483
Stefanny Yuliana Ayala Pérez	Titular de derecho	1.139.128.051
Angélica Gómez Mendoza	Personerita	1.139.127.080

3. Desarrollo de la Agenda

La docente saluda a los integrantes del Comité de Alimentación Escolar de la sede G y les agradece su constancia y compromiso. La señora manipuladora continúa con el informe sobre las sugerencias dadas por parte del operador para lograr hábitos saludables especialmente con el consumo diario de agua y evitar el exceso de azúcares.
Se recibieron los alimentos e implementos de aseo a tiempo, completos y de muy buena calidad.
Se han respetado los horarios de supervisión y entrega.
No se reportan novedades.

4. Compromisos a los que llega el operador:
(Enlistar los compromisos a los que llegó el operador con el fin de realizar seguimiento desde la supervisión para su cumplimiento)

El operador ha cumplido los compromisos acordados desde el comienzo de año.
Durante estos meses no hubo nuevos compromisos.

5. Conclusiones y recomendaciones:

30775

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

(En este espacio es importante ser claros y concisos en la redacción)

La comunidad educativa agradece el servicio prestado en beneficio de los estudiantes y continúa apoyando la práctica de hábitos de higiene y alimentación saludable.

La sede agradece al PAE haber incluido en el menú la carne de res que los estudiantes habían sugerido.

Igualmente, el CAE de la sede G agradece el compromiso y sentido de pertenencia de la manipuladora Sonia Amparo Hernández para liderar y orientar el logro de los objetivos en el servicio.

COMPROMISOS		
ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	CARGO	No. CELULAR	FIRMA
Elia Cecilia Barbosa Lozano	Docente	3166247938	
Leidy Viviana Carrillo Remolina	Madre de familia	3157555652	Leidy V. Carrillo.
Mayerly Mendoza Rodríguez	Madre de familia	3178386168	Mayerly Mendoza
Sonia Amparo Hernández Rojas	Manipuladora	3156625251	Sonia A Hernandez.
Nazly Zarith Esparza Sandoval	Titular de derecho	3243573343	Nazly Zarith Esparza S.
Stefanny Yuliana Ayala Pérez	Titular de derecho	3044568725	Yuliana Ayala
Angélica Gómez Mendoza	Personerita	3169129722	Angelica Gomez M.

30776

PAE

TODOS POR UN NUEVO PAÍS

ACTA SEGUIMIENTO - C.A.E.

INSTITUCION EDUCATIVA: RURAL VIJAGUAL		DANE: 268001003022
NOMBRE SEDE: H EL NOGAL		DANE:
DIRECCION: KM 10 VIA A RIONEGRO - VEREDA NOGAL	MUNICIPIO: BUCARAMANGA	DPTO: STDER
OPERADOR: Grupo 1 - Unión Temporal Nutrivida 2021		FECHA: MAYO 6 DE 2025

Agenda de la reunión:

•Saludo

•Verificación de asistencia

•Explicación del motivo de la reunión

Observaciones acerca del servicio

•finalización

DESARROLLO DE LA REUNION

siendo las 9.30 se da la bienvenida a los participantes por parte de la delegada del PAE en la sede, verificando la asistencia para dar continuidad a la reunión, la docente encargada explica a los padres de familia el objetivo de la reunión, donde se expone los beneficios del programa de alimentacion y asi mismo las sugerencias o aspectos por mejorar del servicio. Los padres de familia expresan su satisfaccion con el servicio, comentando que llega a tiempo, sus productos frescos y agradables para los niños; sin embargo los niños mas pequeños muestran poco gusto por el pan, los niños expresan que el yogurt tiene mejor sabor. en terminos generales los alimentos diarios son consumidos en su mayoria con gusto.

OBSERVACIONES Y CONCLUSIONES

Los estudiantes muestran agrado por los alimentos suministrados a diario, como sugerencia cuando la minuta tenga pan, se podria revisar el tamaño para los niños pequeños y de esta manera sea de mayor aprovechamiento.

ASISTENTES DE LA REUNION

CARGO	NOMBRE	NUMERO IDENTIFICACION	FIRMA	No CELULAR
Rector o su delegado	Mónica sánchez Céspedes	37.726.147	Mónica Sánchez C.	3163981574
Padre de familia	Leydi Johana Esteban	1.095.924.198	Leydi Johana Esteban	3163981574
Padre de familia	Sandra Milena Moncada	1.100.890.404	Sandra Moncada	3161150816
Manipulador	Liliana Martínez Moreno	1.098.734.918		3188074785
Personero o delegado o	Allison Daniela Moncada	1.139.126.130	Allison Daniela	3162977375
Titular de derecho	Ashley Nicolee Restrepo	1.097.129.530	Ashley Nicolee	3188322125
itular de derecho	Danna Valentina Jaimes	1.098.765.647	Danna Valentina	3162653862

30777

Alcaldía de Bucaramanga	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
		Versión: 6.0
	ACTA DE REUNIÓN	Fecha de Aprobación: 20/10/2022

Fecha	Mayo 05 de 2025	Hora inicio: 10:00 a.m.	Hora finalización: 11:05 a.m.
Lugar	Rectoría Institución Educativa Villas de San Ignacio		
Tema	Seguimiento Comité de Alimentación Escolar-CAE- 2025		

OBJETIVO	Llevar a acabo la reunión de seguimiento al programa de alimentación escolar – PAE de la Institución educativa Villas de San Ignacio de Bucaramanga.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

AGENDA:

1. Saludo
2. Intervención de los asistentes
3. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo. El Rector de la Institución Educativa agradeció a todos su asistencia y su buena voluntad en participar en la vida del plantel y su aporte para el buen funcionamiento de los programas que apuntan a la permanencia de los estudiantes en la institución.

2. Intervención de los asistentes:

   - El rector informa acerca de una queja anónima que fue recibida en la SEB y según la cual los estudiantes estaban siendo expuestos al sol mientras esperaban su turno al restaurante escolar; la queja fue tramitada por la SEB y funcionarios del PAE verificaron in situ la falsedad de la queja, y por el contrario estaba muy bien organizado su ingreso.

   - El rector informa que a partir de la entrada en vigencia decreto 0277 de 2025 se redujo la jornada laboral de los docentes y por ende la jornada escolar, lo que conllevó, a reestructurar el acompañamiento a los estudiantes de la jornada de la mañana en el restaurante escolar; se solicitó y se recibió el apoyo de tres administrativos, directivos de la institución y la docente PTA FI, y se ha evidencia que con este personal es suficiente y además se optimizó el tiempo de consumo de los alimentos, conllevando a que a las 12:20 p.m. ya pueda ingresar a este espacio la jornada de la tarde.

   - La personera y la contralora escolar expresan su satisfacción con el servicio prestado en el presente año, calificándolo como excelente y resaltando la labor de las y los manipuladores.

   - La coordinadora de primaria solicita mayor apoyo al momento de prestarle el servicio a los estudiantes de la jornada tarde, ya que por edad son propensos a hacer dispersión en el piso de algunos alimentos lo que genera peligro de caída.

   - La representante de los padres de familia, manifiestan que algunos padres del nivel de preescolar le han manifestado que sus hijos no disfrutan de algunos alimentos como por ejemplo la pasta blanca y solicitan que sea adobada, a lo cual, el supervisor Diego da a conocer a los asistentes que se ofrecen dos tipos de pastas entre ellos una pasta blanca pero que va adobada con lácteos y sus derivados, además de adobos naturales.

   - La representante de la SEB Belkis manifiesta que es necesario realizar un taller nutricional con los padres de familia de este nivel para darles a conocer todo lo relacionado con los menú y escuchar sus sugerencias.

30778

- En la actualidad los estudiantes de la institución se benefician con un total de 1250 cupos, lo que implica una atención del 100% de nuestros estudiantes y en casos excepcionales se presenta repitencia por inasistencia de algunos grupos.

- El operador propone desarrollar un taller dirigido a los estudiantes enfocados en hábitos de alimentación saludable, por lo que queda pendiente acordar las fechas con las coordinadoras.

3. Compromisos: El rector de la institución reitera el compromiso de seguir acompañando a los estudiantes a la hora de tomar los alimentos y estar pendientes de la buena prestación del servicio. La SEB se compromete seguir acompañando el comité de alimentación de escolar y estar dispuesta a apoyar la solución a cualquier situación que se presente, la personera y contralora escolar ofrecen su apoyo para que a la hora de ingreso al comedor de la jornada de la mañana ayudar en la logística.

Siendo las 11:05 a.m. y agotado el orden del día se da por terminada la reunión, para su constancia firman sus asistentes.

Redactada por	Firma: Nombre: ÁLVARO GÓMEZ PEÑA Entidad-Cargo: I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO - RECTOR Correo electrónico: ievillas@bucaramanga.edu.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web www.bucaramanga.gov.co.

30779

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO GESTION DIRECTIVA "Sana convivencia, mejor educación, por Villas seré mejor" ACTA COMITÉ ALIMENTACIÓN ESCOLAR	Fecha de Emisión: 02/14/2020

ACTA No	#01	LUGAR	Sala de Juntas de Rectoría		
FECHA	05/5/2025	HORA INICIO	10:00 am	HORA FINALIZACION	11:05 am
TEMA	Seguimiento Comité Alimentación Escolar- CAE				

1.ASISTENTES

NOMBRE	CARGO	FIRMA
Lauren Sofía Trujillo R	Contratista	Lauren Sofia T.
Anna Valentina Sandoval	Personera	Anna Sandoval
Adky Espinosa G.	T. social SEB	
ura Fernanda Pimiento	P. Familia	Laura Pimiento
D Campos	Operador.	
CLAUDIA LUCÍA QUIÑONEZ RUEDA	COORDINADORA	
Paola Rincon Romero	Manipuladora	Paola Rincon Romero
Josué Diaz Montoya	Manipulador	
Esperanza Amaya Plata	Coordinadora	
Flavio Gómez Peño	Rector.	

2. AGENDA o DESARROLLO DE LA AGENDA

2. Intervención de los asistentes
3. Compromisos

DESARROLLO:

1. Saludo. El Rector de la Institución Educativa agradeció a todos su asistencia y su buena voluntad en participar en la vida del plantel y su aporte para el buen funcionamiento de los programas que apuntan a la permanencia de los estudiantes en la institución.

2. Intervención de los asistentes:

   - El rector informa acerca de una queja anónima que fue recibida en la SEB y según la cual los estudiantes estaban siendo expuestos al sol mientras esperaban su turno al restaurante escolar; la queja fue tramitada por la SEB y funcionarios del PAE verificaron in situ la falsedad de la queja, y por el contrario estaba muy bien organizado su ingreso.

   - El rector informa que a partir de la entrada en vigencia decreto 0277 de 2025 se redujo la jornada laboral de los docentes y por ende la jornada escolar, lo que conllevó, a reestructurar el acompañamiento a los estudiantes de la jornada de la mañana en el restaurante escolar; se solicitó y se recibió el apoyo de tres administrativos, directivos de la institución y la

- docente PTA FI, y se ha evidencia que con este personal es suficiente y además se optimizó el tiempo de consumo de los alimentos, conllevando a que a las 12:20 p.m. ya pueda ingresar a este espacio la jornada de la tarde.

- La personera y la contralora escolar expresan su satisfacción con el servicio prestado en el presente año, calificándolo como excelente y resaltando la labor de las y los manipuladores.

- La coordinadora de primaria solicita mayor apoyo al momento de prestarle el servicio a los estudiantes de la jornada tarde, ya que por edad son propensos a hacer dispersión en el piso de algunos alimentos lo que genera peligro de caída.

- La representante de los padres de familia, manifiestan que algunos padres del nivel de preescolar le han manifestado que sus hijos no disfrutan de algunos alimentos como por ejemplo la pasta blanca y solicitan que sea adobada, a lo cual, el supervisor Diego da a conocer a los asistentes que se ofrecen dos tipos de pastas entre ellos una pasta blanca pero que va adobada con lácteos y sus derivados, además de adobos naturales.

- La representante de la SEB Belkis manifiesta que es necesario realizar un taller nutricional con los padres de familia de este nivel para darles a conocer todo lo relacionado con los menús y escuchar sus sugerencias.

- En la actualidad los estudiantes de la institución se benefician con un total de 1250 cupos, lo que implica una atención del 100% de nuestros estudiantes y en casos excepcionales se presenta repitencia por inasistencia de algunos grupos.

- El operador propone desarrollar un taller dirigido a los estudiantes enfocados en hábitos de alimentación saludable, por lo que queda pendiente acordar las fechas con las coordinadoras.

3. Compromisos: El rector de la institución reitera el compromiso de seguir acompañando a los estudiantes a la hora de tomar los alimentos y estar pendientes de la buena prestación del servicio. La SEB se compromete seguir acompañando el comité de alimentación de escolar y estar dispuesta a apoyar la solución a cualquier situación que se presente, la personera y contralora escolar ofrecen su apoyo para que a la hora de ingreso al comedor de la jornada de la mañana ayudar en la logística.

Siendo las 11:05 a.m. y agotado el orden del día se da por terminada la reunión, para su constancia firman sus asistentes.

30781

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 1 de 2

Fecha	05 de mayo de 2025	Hora inicio: 10:00	Hora finalización: 11:00.
Lugar	I.E VILLAS DE SAN IGNACIO		
Tema	PRIMER SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR- CAE		

OBJETIVO	REALIZAR LA PRIMERA REUNIÓN DE SEGUMIENTO DEL CAE EN LA INSTITUCION EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 Y EN EL ANEXO TECNICO DE PARTICIPANCIÓN CIUDADANA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 5 de mayo se realize seguimiento al PAE se encuentre presente Rectol, Manipuladoras, padres de familia, estudiantes, representante de SEB. T.Social, operador.

el rector da la bienvenida, el rector manifiesta q' se realizo ajuste con respecto a los horarios contar con el apoyo de 3 docentes a la hora de la entrega del suplemento, manifiesta de que la que llega por parte de SEB. no se ha presentado dificultades, en 20 minutos han realizo entrega algunos grupos, satisfacción en los 2 jornadas. los alumnos manifiestan que la comida del menú especial fue agradable, socializo que si es posibles una pita amarilla al plato, el rector manifiesta que es mas bien como educativo, y la estudiante refiere apoyar a la hora del servicio y pide si es posible estar con una bandeja para q' colo- quen las cucharas y los vasos, docente estar pendiente de la comida q' caer al piso. la madre de familia manifiesta q' los juegos en ocasiones son bajos en dulce, no les gusta pasta blanca, que los de primaria dejan comida. miran que dejan de comida si les gusta comen. los alumnos dicen mentiras

Compromiso con los transición para realizar acompañamiento a reuniones de padres de familia.

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7 0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Lauren Sofia Trujillo	VILLAS	Contratista	3134245786	Lauren Sofia T.
Danna Valentina Sandoval	Villas	Personera	3164055364	Danna Sandoval
Esperanza Amaya Plata	IE Villas	Coordinadora	d.esperanza.amaya@bucaramanga.edu.co 3152112628	
Javi Diaz Montoya	Villas	Manipuladora	350 777 5973 Josdm_07@hotmail.com	
Paola Rincon Romero	villas	Manipuladora	3222589206. Paoluis231012@gmail.com	Paola Rincon R
[illegible]	VILLAS	Coordinadora	3213801130 d.claudia.quintero@bucaramanga.edu.co	
[illegible]	I. E Villas	Rector	rvillas@bucaramanga.edu.co	
Laura Pimiento	Villas Sanitizacion	Familia	laurapimiento34@gmail.com 3015613564	Laura Pimiento
Esp Campos	operador	Apoyo Supervisor	otnutripae@gmail.com	

Redactada por	Firma Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

30783



30784

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0 Fecha de Aprobación: 24/10/2023 Página 1 de 2

Fecha	05 de mayo de 2025	Hora inicio: 7:00	Hora finalización: 9:00
Lugar	I.E LOS COLORADOS		
Tema	PRIMER SEGUIMIENTO DEL COMITE DE ALIMENTACION ESCOLAR- CAE		

OBJETIVO	REALIZAR LA PRIMERA REUNIÓN DE SEGUMIENTO DEL CAE EN LA INSTITUCION EDUCATIVA LOS COLORADOS CUMPLIENDO CON LO ESTABLECIDO EN LA RESOLUCIÓN 0335 DEL 23 DE DICIEMBRE DEL 2021 Y EN EL ANEXO TECNICO DE PARTICIPANCIÓN CIUDADANA.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

hoy 5 de Mayo se realiza seguimiento, al PAE. Se encuentra presente Rector, estudiantes, manipuladora, padres de familia, Docente, y representante de la SEB. el rector da la bienvenida y lee el acta anterior, manifiesta que se ha realizado acompañamiento por parte de los docentes. los representantes de los estudiantes van ha realizar compañas de alimentación, manifiesta que Anchas Cortázar se compromete en traer para la institución afiches, graficos para colocar en el area de alimentación. realizaron una valoración del lugar de preparación de los alimentos los utencilios, la estudiante manifiesta que no hay mucho mobiliario, y ya estan en regular estado. Aumento de los sillas. una madre manifiesta que es importante que los informen a los estudiantes de voluntariado cual es la función. y agradecer lo que los niños hacen, aceptación buenos ajustes internos de la institución, poco desperdicio de alimentos, no les gusta la ensalada, manifiesta que en terminos generales satisfechos con todo y con la comida especial.

Prox. Reunión 11 de Junio 9:00 hora.

30785

	SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA	Código: F-GSEP-4300-238.37-N01.01.F08
	ACTA DE REUNIÓN	Versión: 7.0
		Fecha de Aprobación: 24/10/2023
		Página 2 de 2

En constancia de la aprobación firman los que en ésta intervinieron.

NOMBRES Y APELLIDOS	ENTIDAD	CARGO	CORREO ELECTRÓNICO Y NO. CELULAR	FIRMA
Saray martinez		Personera	melissajayasanchez@gmail.com	Saray martinez
Victor Alfonso Sanchez A.		contador	victorisno2010@gmail.com	Victor Sanchez.
Diego Campos.		apoyador	diegotripac@gmail.com	
Yamile Sandoval		Manipuladora Alimentos	YamileSm2678@gmail.com	Yamile Sandoval
Gloria M Patiño		Mamá		Gloria Patiño
Ana Isabel Rojas P		Madre	anaisabelrojasPatino@gmail.com	Ana Isabel Rojas P
Katherin Sandoval		Admón.	administracion.los colorados@fey alegria.org.co	Katherin Sandoval
Arturo Franco Vargas		Rector	rectoria.loscolorados@feyalegria.org.co	

Redactada por	Firma Nombre Belkys Rocio Espinosa Entidad-Cargo Trabajadora Social Correo electrónico: brespinosa@bucaramanga.gov.co

El MUNICIPIO DE BUCARAMANGA sujeto que recolecta y almacena datos personales requiere obtener su autorización para que, de manera previa, libre, y debidamente informada permita a los miembros de la organización a dar tratamiento, y disponer de los datos personales que sean suministrados para que se incorporen en las distintas bases de datos con que cuenta la entidad. La finalidad con la que se recolectan los datos aquí solicitados es para dejar registro de la reunión realizada al interior de esta dependencia. Lo invitamos a que consulte nuestra Política de Tratamiento de la Información Personal a través de nuestra página web

30786



INFORME No.5 MAYO 2025

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

OBLIGACION NUTRICIONAL No.41
FASE DE OPERACIÓN DEL PROGRAMA

Apoyar las acciones, estrategias, actividades o programas para el fomento de hábitos de alimentación saludables siguiendo los lineamientos del MEN-UAPA.

ANEXO No.52

- ✓ Ficha Técnica de capacitación de hábitos saludables, realizados en el mes de mayo de 2025
- ✓ Certificado de rector y equipo de nutrición
- ✓ Listado de Estudiantes beneficiarios
- ✓ CD de videos y evidencia fotográfica

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

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

FICHA TECNICA CAPACITACION MAYO 2025

ESTILOS DE VIDA SALUDABLES

FECHA:	8 de mayo /2025 - I.E Rural Vijagual Sede E (Rural) 15 de mayo /2025 – I.E Villas de San Ignacio 20 de mayo /2025 - I.E Francisco de Pula Santander Sede B 27 de mayo /2025 – I.E. Politécnico Sede B
HORA:	7:00 am a 9:00 AM
METODOLOGIA	TALLER PRESENCIAL (CHARLA LUDICA-EDUCATIVA-RECRETATIVA)
DIRIGIDO A:	Beneficiarios del PAE de Bucaramanga - atendidos por la UT NUTRIPAE25 GRUPO 1 pertenecientes a los colegios: I.E Rural Vijagual Sede E (Rural), I.E Villas de San Ignacio, I.E Francisco de Pula Santander Sede B y I.E. Politécnico Sede B
REALIZADA POR:	Paola Carolina Sepúlveda
PROFESIÓN:	Nutricionista – Dietista
TARJETA PROFESIONAL:	MND 05772

TEMAS DE CAPACITACIÓN:

1. ¿Qué son estilos de vida saludable?
2. Mensajes de las Guía Alimentarias
3. Plato saludable de la Familia Colombiana – Grupos de Alimentos
4. Influencia de la actividad física como estilo de vida saludable
5. Alimentación saludable – Consumo de alimentos saludables suministrados por el programa PAE

OBJETIVO:

Fortalecer la adopción de estilos de vida saludables en los beneficiarios del programa PAE del municipio de Bucaramanga - atendidos por la UT NUTRIPAE25 GRUPO 1, a través de la implementación de estrategias de información, educación y comunicación sobre hábitos alimenticios adecuados basados en las Guías Alimentarias Basadas en Alimentos para la Población Colombiana Mayor de 2 Años, como parte del Programa de Alimentación Escolar

DESARROLLO DE LA CAPACITACIÒN:

- La capacitación se realiza de acuerdo al cronograma establecido en el Plan de Capacitación previa conciliación con la Institución educativa y las temáticas a desarrollar durante el plan de capacitación concentran en las guías alimentarias para la población colombiana mayor de 2 años ICBF, la cual es una herramienta para promover la alimentación adecuada y balanceada desde la infancia hasta la vejez, en el marco de hábitos saludables de vida que contribuyen a disminuir los riesgos de Enfermedades Crónicas No Transmisibles.

- Presentación con las directivas del establecimiento.

- Ubicación de los beneficiarios en el espacio designado y presentación ante ellos.
- Lluvia de ideas sobre conceptos actuales de los beneficiarios sobre Estilos de vida saludable (presaberes).

30789


Guías Alimentarias
Qué son y para qué sirven?


Debes consumir alimentos variados
Debes tomar agua


MENSAJES SALUDABLES


JUGUEMOS ARMAR NUESTRO PLATO SALUDABLE
Educación
Aprender
PAE

30791

Educación

PROMOCIÓN DE ESTILOS DE VIDA SALUDABLE

ENCIERRE EN UN CIRUCULO QUE HÁBITO ES

SALUDABLE



RECUERDA: ¡CUIDA TU CUERPO PARA SER UN ADULTO SANO Y FUERTE!

POR ÚLTIMO: SABIAS QUE EL PROGRAMA DE ALIMENTACIÓN (PAE)...

Promociona que todos los niños y niñas beneficiarios del programa lleven una alimentación saludable desde los alimentos que reciben en los restaurantes escolares y puedan ponerla en práctica en sus hogares.

30792

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAPACITACIÓN

INTITUCIÓN EDUCATIVA RURAL VIJAGUAL SEDE E

















Calle 28 No.14-58 Barrio Girardot – Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

30793

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INTITUCIÓN EDUCATIVA VILLAS DE SAN IGNACIO

















Calle 28 No.14-58 Barrio Girardot – Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

30794

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INTITUCIÓN EDUCATIVA FRANCISCO DE PAULA SANTANDER SEDE B

















Calle 28 No.14-58 Barrio Girardot – Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

FICHA TÉCNICA DE CAPACITACIÓN "ESTILOS DE VIDA SALUDABLE" – ABRIL 2025
UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE 25

INTITUCIÓN EDUCATIVA POLITECNICO SEDE B

















Calle 28 No.14-58 Barrio Girardot – Bucaramanga
E-mail: nutripae25@gmail.com

30796

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

EDUCACION NUTRICIONAL

CERTIFICACIÓN DE REALIZACION DE ACTIVIDAD DE HABITOS SALUDABLES

EL SUSCRITO NUTRICIONISTA DE LA SECRETARIA DE EDUCACION EQUIPO PAE:

Silvio Samper Osorio

CERTIFICAN O HACEN CONSTAR QUE:

El operador del programa **UNION TEMPORAL NUTRIPAE25** a través de su profesional en Nutrición y Dietética identificado con cedula de ciudadanía No 63 547 744 de Bucaramanga y con matrícula profesional No MND 05772 Res. N. 036/06 impartió a los beneficiarios de la institución y/o sede educativa la capacitación del programa de hábitos de alimentación y estilo de vida saludable, en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar del municipio de Bucaramanga en la sede y/o institución educativa I.E. Rural Vijagual sede E y atendió a 25 niñas, niños, jóvenes y adolescentes el día 8 de Mayo del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución y/o sede educativa el día 8 del mes de Mayo del 2025

FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA REALIZACION DE LA ACTIDIAD

NOMBRE Y APELLIDOS: Silvio Samper Osorio.
FIRMA:
CEDULA: 1095.819875
CARGO: Nutricionista-Dietista.
NOMBRE Y APELLIDOS: Martha Edith Rodriguez A
FIRMA:
CEDULA: 37891302.
CARGO: Nutricionista Dietista
NOMBRE Y APELLIDOS: LAURA I. CASTELLANOS M
FIRMA:
CEDULA: 1.098605665
CARGO: NUTRICIONISTA-DIETISTA

30797

CERTIFICACIÓN DE REPRESENTANTE DE LA INSTITUCIÓN

EL SUSCRITO RECTOR Y/O COORDINADOR, Y/O DOCENTE, Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ CAE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA Vijagual Sede E **DEL EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – SANTANDER**

CERTIFICA O HACE CONSTAR QUE:

El operador **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25** a través del profesional en Nutrición y Dietista **PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA** identificada con cedula de ciudadanía No 63.547.744 de Bucaramanga con Matricula Profesional **MND 05772 RESOLUCIÒN No.03611/06** realizo actividad de capacitación de programa de hábitos y estilos de vida saludable en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Bucaramanga – Grupo 1 en la sede educativa Vijagual sede E y atendió a 25 niños, niñas, jóvenes y adolescentes focalizados en la estrategia PAE el día 8 de mayo del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución educativa el día 8 del mes de mayo 2025.

NOMBRE Y APELLIDOS: Gladis Tutira Ruiz

FIRMA: Gladis Tutira Ruiz

CEDULA: 60-347-723

CARGO: Docente de Aula

30798

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

EDUCACION NUTRICIONAL

CERTIFICACIÓN DE REALIZACION DE ACTIVIDAD DE HABITOS SALUDABLES

EL SUSCRITO NUTRICIONISTA DE LA SECRETARIA DE EDUCACION EQUIPO PAE:

LAURA I. CASTELLANOS MÁRQUEZ

CERTIFICAN O HACEN CONSTAR QUE:

El operador del programa **UNION TEMPORAL NUTRIPAE25** a través de su profesional en Nutrición y Dietética identificado con cedula de ciudadanía No 63 547 744 de Bucaramanga y con matrícula profesional No MND 05772 Res. N. 0364/06 impartió a los beneficiarios de la institución y/o sede educativa la capacitación del programa de hábitos de alimentación y estilo de vida saludable, en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar del municipio de Bucaramanga en la sede y/o institución educativa I.E. VILLAS DE SAN IGNACIO y atendió a 100 niñas, niños, jóvenes y adolescentes el día 15 de Mayo del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución y/o sede educativa el día 15 del mes de Mayo del 2025

FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA REALIZACION DE LA ACTIDIAD

NOMBRE Y APELLIDOS: Silvio Samper Osorio.
FIRMA:
CEDULA: 1095.829.675
CARGO: Nutricionista- Dietista.
NOMBRE Y APELLIDOS: Martha Edith Rodriguez S.
FIRMA:
CEDULA: 37891302
CARGO: Nutricionista Dietista
NOMBRE Y APELLIDOS: LAURA ISABEL CASTELLANOS MARQUEZ
FIRMA: 1098.605.665
CEDULA:
CARGO: NUTRICIONISTA-DIETISTA

30499

CERTIFICACIÓN DE REPRESENTANTE DE LA INSTITUCIÓN

EL SUSCRITO RECTOR Y/O COORDINADOR, Y/O DOCENTE, Y/O REPRESENTANTE DEL COMITÉ CAE DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

I.E VILLAS DE SAN IGNACIO **DEL**

EL MUNICIPIO DE BUCARAMANGA – SANTANDER

CERTIFICA O HACE CONSTAR QUE:

El operador **UNIÓN TEMPORAL NUTRIPAE25** a través del profesional en Nutrición y Dietista **PAOLA CAROLINA SEPULVEDA PINILLA** identificada con cedula de ciudadanía No 63.547.744 de Bucaramanga con Matricula Profesional **MND 05772 RESOLUCIÒN No.03611/06** realizo actividad de capacitación de programa de hábitos y estilos de vida saludable en el marco de la ejecución del Programa de Alimentación Escolar PAE del municipio de Bucaramanga – Grupo 1 en la sede educativa Villas de San Ignacio. y atendió a 100 niños, niñas, jóvenes y adolescentes focalizados en la estrategia PAE el día 15 de Mayo del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución educativa el día 15 del mes de Mayo. 2025.

NOMBRE Y APELLIDOS: Alvaro Gómez Peña

FIRMA:

CEDULA: 5'736.324

CARGO: Rector

30800

SECRETARIA DE EDUCACIÓN MUNICIPAL DE BUCARAMANGA

PROGRAMA DE ALIMENTACION ESCOLAR – PAE

EDUCACION NUTRICIONAL

CERTIFICACIÓN DE REALIZACION DE ACTIVIDAD DE HABITOS SALUDABLES

EL SUSCRITO NUTRICIONISTA DE LA SECRETARIA DE EDUCACION EQUIPO PAE:

MARTHA EDITH RODRIGUEZ

CERTIFICAN O HACEN CONSTAR QUE:

El operador del programa **UNION TEMPORAL NUTRIPAE25** a través de su profesional en Nutrición y Dietética identificado con cedula de ciudadanía No 63 547 744 de Bucaramanga y con matrícula profesional No MND 05772 Res. N. 0361/06 impartió a los beneficiarios de la institución y/o sede educativa la capacitación del programa de hábitos de alimentación y estilo de vida saludable, en el marco de la ejecución del programa de alimentación escolar del municipio de Bucaramanga en la sede y/o institución educativa FRANCISCO DE PAULA SOER ~~SCARBY~~ atendió a 110 niñas, niños, jóvenes y adolescentes el día 20 de mayo del 2025.

En constancia de lo anterior se firma en la institución y/o sede educativa el día 20 del mes de mayo del 2025

FIRMA DE QUIEN CERTIFICA LA REALIZACION DE LA ACTIDIAD

NOMBRE Y APELLIDOS: Silvio Samper Osorio
FIRMA:
CEDULA: 1095829.875
CARGO: Nutricionista - Dietista.
NOMBRE Y APELLIDOS: Martha Edith Rodriguez S
FIRMA:
CEDULA: 37891302.
CARGO: Nutricionista Dietista
NOMBRE Y APELLIDOS: LAURA I. CASTELLANOS MARQUEZ
FIRMA: 1098695665
CEDULA:
CARGO: NUTRICIONISTA-DIETISTA